

PANGANI

ARBEITSZEIT 30 Min. / GESAMTZEIT 12st 30

ZUTATEN

300g	Butter
350g	brauner Zucker
1Pck.	Vanillezucker
1TL	Zimt
1Msp.	Kardamom
1	Ei
5EL	Milch
750g	Mehl
300g	Kuvertüre, zum Verzieren

ANLEITUNGEN

- 1)Butter mit Zucker, Vanillezucker und Kardamom schaumig rühren
- 2)Das Ei darüber schlagen und Mehl einriebeln. Nach und nach Milch dazugeben und zu einem festen Teig rühren.
- 3)Den Teig zu etwa vier Rollen ca. 3cm Durchmesser formen, die Ränder der Rollen flachdrücken, sodass man Quadrate daraus schneiden kann.
- 4)Die Rollen auf einen Teller legen und über Nacht kaltstellen.
- 5)Nun ca. 6mm dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech legen.
- 6) Ofen vorheizen und bei 190 Grad 12-15 Min hellgelb backen.
- 7) Danach die Kuvertüre zerlassen und die Pangani mit je einer Ecke in die Kuvertüre tauchen. Schließlich wieder Auf das Blech geben und abkühlen lassen.

EINKAUFSLISTE