

150

JAHRE
1864 - 2014

persönlich · kompetent · nah



Volksbank
Kur- und Rheinpfalz

Ltd. Edition
PREMIUM SELECTION
Volksbank style

Rezeptvorschlag

Das benötigen Sie für ca. 70 Stück:

300 gr.	Mehl
2 TL (gestr.)	Backpulver
100 g	Rohrzucker
1 Pck	Vanillezucker Bourbon
1	Ei
150 g	Butter
2 TL	Limettenschale

Glasur:

100 g	Puderzucker	2 TL Limettenschale
3 EL	Cachaca, Alkohol für Caipirinha	1 Esslöffel Rohrzucker
2 EL	Limettensaft	

Mein
Lieblings-
rezept

Volksbank Kur- und Rheinpfalz eG
Christine Jürgens, Filiale Mechttersheim

Caipirinha Plätzchen

- 1 Zuerst wird das Mehl mit dem Backpulver gut vermischt.
- 2 Dann wird der Rohrzucker, Vanillezucker, Ei, die gehackte Limettenschale und die kalte Butter in Stücken über das Mehl gegeben.
- 3 Danach wird der Teig gut verknetet, am besten mit der Hand oder wer mag mit dem Knethaken des Handrührers.
- 4 Zum Schluss den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 5 Den Teig danach ca 1/2 cm dick ausrollen und ca. 5 cm große Kreise ausstechen (wer mag kann auch beliebig andere Figuren aus dem Teig ausstechen) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- 6 Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 15 min. Hellbraun backen.

Für die Glasur den Puderzucker und das Cachaca glatt rühren und den Limettensaft hinzufügen und die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen. Den Zuckerguss zum Schluss mit Limettenschale und dem Rohrzucker bestreuen.