

Weihnachtsbacken Rezepte

Weißer Weihnachtskuchen oder Wrümlinge oder Peper Nöt

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

125 g Schweineschmalz
125 g Butter
250 g Zucker
500 g Mehl

1/2 cup Milch
Etwas Kardamom
Etwas Kaneel (Zimt)
Etwas Anis

Alle Zutaten zusammenkneten und zu einem Brot formen und bis zum nächsten Tag kühl lagern. Dann erst in Scheiben schneiden und danach in Streifen und zum Schluss in Würfel. Würfel auf ein Backblech setzen und bei 180 Grad Umluft ca. 10 - 15 Minuten backen.