

# Halli-Galli

since 2007

## Plätzchen aus dem Waffeleisen Brieglitzer

750 g Mehl

400 g Margarine

300 g Zucker

3 Eier

1 Päckchen Vanillinzucker

½ Päckchen Backpulver

½ Teelöffel Zimt

Von allen Zutaten wird ein Knetteig angefertigt. Es werden kleine Kugeln geformt, die dann jeweils in einer Herzform des Eisens abgebacken werden.

Zum Schluss kann das Gebäck mit Puderzucker bestäubt oder eine Hälfte in Schokolade getaucht werden.