



## Kruska-Ecken

ergibt ca. 80 Stück

Kühl stellen: ca. 1 Std.  
Backen: 10–12 Min.

150 g <b>Butter oder Margarine</b>	in einer Schüssel weich rühren
150 g <b>Vollrohrzucker</b>	
1 Prise <b>Salz</b>	
2 Teelöffel <b>Lebkuchengewürz</b>	
1 <b>Eigelb</b>	
ca. 2 Esslöffel <b>Rahm oder Milch</b>	beigeben, rühren, bis die Masse heller ist
100 g <b>gemahlene Mandeln</b>	
50 g <b>Hirseflocken</b>	
250 g <b>feines Kruska-Mehl*</b>	
1 Teelöffel <b>Backpulver</b>	alles beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen

**Formen:** Teig auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen. Dreiecke ausstechen oder mit Teigrädchen schneiden. Auf mit Backpapier belegtes Blech legen.

**Backen:** 10–12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

\* Kruska ist eine Getreidemischung aus Weizen, Roggen, Gerste und Hafer.