

*Schmalzplätzchen von Michael Porath aus Ulsnis*



*Zubereitung:*

*250 g Schmalz warm machen*

*250 g Zucker darin auflösen*

*Msp. Kardamom*

*1 Prise Meersalz*

*1 TL Hirschhornsalz und*

*500 g Weizen- oder Dinkelmehl unterrühren*

*1 TL Kakao*

*Gut durchkneten, in kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht andrücken.*

*Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 10 - 15 Minuten backen.*