



## Wiener Kollatschen

---

Rührteig-Plätzchen mit Mandeln und Korinthen.

### Zutaten:

---

250 gr Butter  
250 gr Zucker  
2 Eier  
4 Eigelb  
250 gr Mehl  
die abgeriebene Schale einer Zitrone

zum Bestreichen:

1 Ei

zum Bestreuen:

50-100 gr Mandeln  
50 gr Korinthen

### Zubereitung

---

Butter und Zucker schaumig rühren, Eier und Eigelb hinzufügen. Zitronenschale zufügen und zuletzt das Mehl unterrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen und kleine runde Häufchen des Rührteigs auf das Backblech setzen. Mit dem gequirlten Ei bestreichen und mit gehackten Mandeln und Korinthen bestreuen.

Bei starker Hitze goldbraun backen.