

Schmalznüsse von Jeanne

Mit Schmalz backen?

Die Mangalitza haben ihren Ursprung in einer Zeit, als es Pflanzenöle nicht gab und die Butterherstellung mühselig war. Was lag näher als das zu nehmen, was alte Schweinerassen reichlich zu bieten hatten und äußerst schmackhaft war. Viele sehr alte Backrezepte sind mit Schmalz. Man kann die Butter auch weglassen und nur Schmalz nehmen. Margarine allerdings verdirbt den guten Geschmack dieses feinen, mürben Gebäcks.

500 g Mehl

250 g Zucker

150 g Schmalz vom Mangalitza

100 g Butter

1 TL Hirschhornsalz (in etwas Wasser auflösen)

Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

Für dunkle Kekse 1 Eßl Kakao

Zutaten verkneten

Ofen vorheizen

190 Grad Ober/Unterhitze

Haselnussgroße Kugeln formen

10-15 min backen