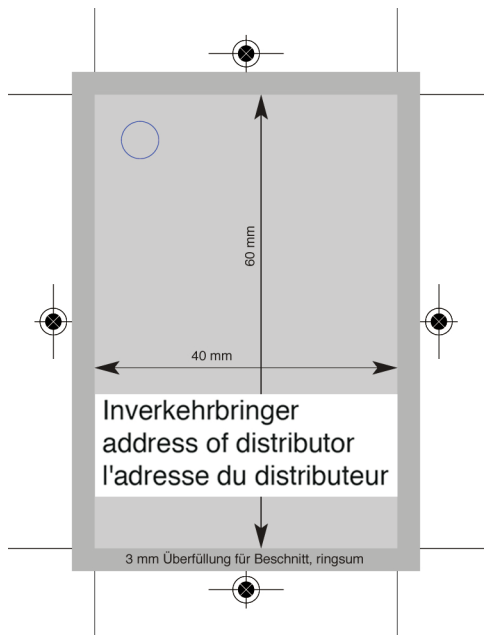
memo AG · Am Biotop 6 · 97259 Greußenheim

Backset im Samtsäckchen



Bitte die Adresse der memo AG als Inverkehrbringer ins Druckbild integrieren (zwingend notwendig).

memo AG
Am Biotop 6
97259 Greußenheim

Seite 1

Ausstecherle

125 g Butter,
4 Eier,
250 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
3 EL süße Sahne,
375 g Mehl,
250 g Speisestärke,
15-20 g Backpulver,
Fett für das Backblech,
2 Eigelb,
Hagelzucker

Zubereitung: Die Butter gut rühren, nach und nach die Eier abwechselnd mit Zucker und Vanillezucker zugeben, weiterrühren bis die Masse schaumig ist, dann die Sahne unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und 1 Stunde kühl stellen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und mit den Förmchen ausstechen. Die Teigformen auf ein gefettetes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Ausstecherle bei 175 Grad (Gas: Stufe 1-2) in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen.

Seite 2