

Backen Sie Ihren Weihnachtsbaum

Zutaten für etwa 100 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 schaumig rühren, nach und nach die Eier abwechselnd mit Zucker und Vanillezucker zugeben, weitertrühren, bis die Masse schaumig ist, dann die Sahne untertrühren. 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 messerrückenndick ausrollen und Förmchen daraus 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 ca. 8 bis 10 Minuten goldgelb backen. Guten Appetit!

40232



Frohe Weihnachten