



Backe Deinen süssen Elch

Zutaten für etwa 100 Ausstecher:

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



Zubereitung:
Die Butter schaumig 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 messerrücken dick ausrollen und Förmchen daraus ausstechen. Die Teigformen auf ein gefettetes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Ausstecher bei 175 Grad (Gas: Stufe 1-2) in ca. 8 bis 10 Minuten goldgelb backen. Guten Appetit!