



Friesenkekse

Description

Zutaten

250 g Butter

150 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

2 Eigelb

300 g Mehl

100 g Speisestärke

Außerdem Kristallzucker zum Würzen

default watermark

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillemark und den Eigelben schaumig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und unter die Buttermischung kneten.

Den Teig in 2 Portionen teilen und daraus jeweils Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Diese Rollen auf Frischhaltefolie geben und stramm einwickeln.

Wenn man die Enden der Frischhaltefolie aufzwirbelt und stramm rollt, werden die Rollen automatisch sehr gleichmäßig geformt und in die Folie gepresst. Auf diese Weise erhält man später wunderbar gleichmäßige und runde Friesenkekse.

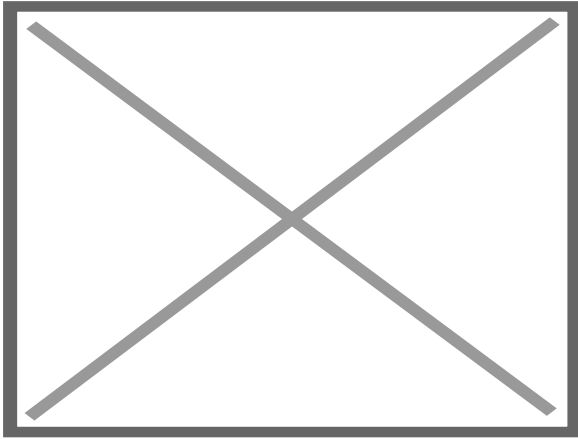
Die Rollen nun in den Kühlschrank legen und dort 30-60 Minuten ruhen lassen (sie können selbstverständlich auch länger liegen).

Wenn die Rollen ganz fest geworden sind, aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 10 Minuten etwas bei Zimmertemperatur liegen lassen. Die Teigrollen werden so außen ein ganz klein wenig weich und der Zucker haftet später besser an ihnen.

Zucker auf einen großen Teller geben, die Frischhaltefolie von den Teigrollen entfernen und im Zucker hin und her rollen, dabei ruhig fest andrücken.

1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bei 200°C ca. 10-15 Minuten backen, die Kekse sollen nicht zu stark bräunen, sondern noch schön hell bleiben.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Oktober 20, 2022

Author

jeanny

default watermark