



Vanillegebäck

Description

Zutaten

120 g Puderzucker
etwas Salz
1 Päckchen abgeriebene Orange
180 g Butter
1 Vanilleschote
260 g Mehl
120 g brauner Zucker
1 Eiweiß

default watermark

Zubereitung

1. Als erstes die Butter bei schwacher Hitze schmelzen und auskühlen lassen, bis die Butter wieder fest ist. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Dann Butter, Puderzucker, Vanillemark und Salz schaumig rühren.

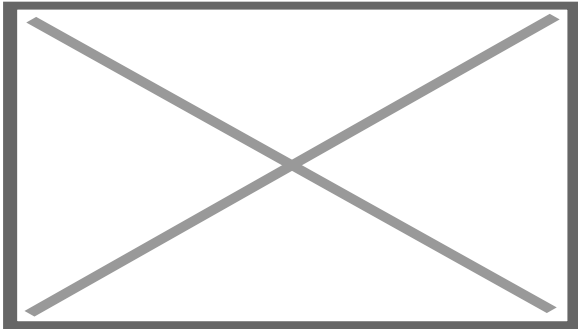
Orangenschale zufügen und esslöffelweise einen Teil des Mehls unterkneten. Rest Mehl

2. Als nächstes den Teig halbieren und 2 Rollen formen. Diese dann zu quadratischen Stangen drücken (Kantenlänge ca. 3 cm). Braunen Zucker auf ein Tablett streuen.

3. Jetzt die Stangen dünn mit Eiweiß bestreichen, in dem braunen Zucker vorsichtig wenden und leicht andrücken. Stangen ca. 20 bis 30 Minuten kühlen stellen.

Stangen in gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit kleinen Abständen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech vereilen.

4. Jetzt noch Vanillegebäck im vorgeheizten Backofen 180 bis 200 Grad ca. 7 bis 8 Minuten backen. Fertig.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

September 9, 2022

Author

jeanny

default watermark