



Zuckerstangenplätzchen

Description

Zutaten

200 g weiche Butter
155 g gesiebten Puderzucker
4 Eigelb
1 TL Vanillearoma
300 g K-Bio Dinkelmehl von Kaufland
rote Lebensmittelfarbe

default watermark

Zubereitung

Verrühre mit einem Handrührgerät die Butter mit dem Puderzucker, den Eigelben und dem Vanillearoma. Wenn die Mischung eine cremige Konsistenz hat, knete Dinkelmehl unter, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Stelle den Teig dann für etwa eine halbe Stunde kalt.

Teile den Teig in zwei gleich große Hälften auf und färbe eine Hälfte mit roter Lebensmittelfarbe ein. Teile beide Teige dann in etwa jeweils 10 Portionen auf. Rolle sowohl aus den gelben als auch aus den roten Portionen etwa 15 cm lange Schnüre.

4.2 Verzwirble die Schnüre miteinander und biege sie in die typische Zuckerstangen-Form. Zwirble aber vorsichtig, denn der Teig könnte brüchig sein.

Bei diesem Rezept ist es wichtig, dass die Plätzchen richtig kalt, am besten sogar gefroren sind, bevor sie gebacken werden.

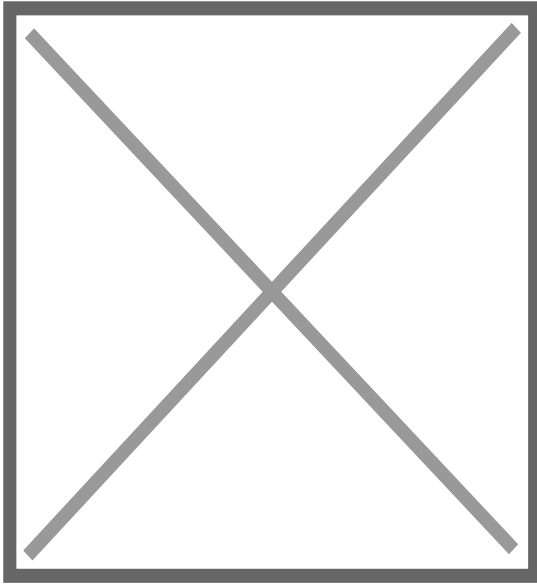
Portionen: 10 Zuckerstangen

Zubereitungszeit: 30 Min

Backzeit: 12 Min

Gesamtzeit: 42 Min

Schwierigkeitsgrad: leicht



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 18, 2022

Author

jeanny

default watermark