





Rezept Ausstecherle

Zutaten:

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

2 Eigelb

Hagelzucker

Die Butter gut rühren, nach und nach die Eier abwechselnd mit Zucker und Vanillezucker zugeben,iterrühren 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 eine Stunde kühl stellen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und mit dem Förmchen ausstechen. Die Teigformen auf ein gefettetes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Ausstecherle bei 175°C (Gas: Stufe 1-2) in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen.

Wir wünschen eine fröhliche Weihnachtsbäckerei