

Fuatscha Grassa

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Keine Angabe

130	Gramm	Butter
40	Gramm	Zucker
1		Ei
1	Prise	Salz
		Abgeriebene Zitronenschale
150	Gramm	Mehl, evtl. mehr

Anleitung:

Butter, Zucker, Ei, Salz und abgeriebene Zitronenschale zu einem weichen Teig rühren. Mehl von Hand leicht darunterkneten.

Teig kalt stellen. Gekuehlten Teig 5 mm dick ausrollen und Rondellen von ca. 12 cm Durchmesser ausstechen (ergibt 2 bis 3 Stueck). Mit Zucker bestreuen. Auf Backpapier bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen waehrend 10 Minuten goldbraun backen.

Fuatscha grassa werden als grosse Fladen ausgestochen. Aus dem Teig kann man jedoch auch Kleingebaeck machen. In diesem Fall etwas duenner ausrollen.