

Ankebögli (Buttergebäck)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

170	Gramm	Butter
3		Eigelb
85	Gramm	Puderzucker
230	Gramm	Mehl
20	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Die zimmerwarme Butter schaumig rühren. Eigelb dazugeben, Puderzucker darüberstäuben und verrühren. Das Mehl darüber sieben und alles zu einem glatten Teig kneten. Diesen zu einer Kugel formen, in eine Plastikfolie hüllen und 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Teigkugel vierteln. Jedes Teil auf einer leicht bemehlten trockenen Arbeitsfläche zu einer etwa 1 cm dicken Rolle verarbeiten. Davon 8 cm lange Stücke abschneiden. Diese zu einem "V" gebogen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und 15 Minuten backen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Quelle:

Was die Grossmutter noch
wusste: Weihnachtsgebäck
nach Grossmutter's Art
Erfasst *RK* 10.07.2004 von
Konrad Heizmann