

Bretonische Vanille - Biskuits (Fr.)

Kategorien: Plätzchen, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

1		Vanilleschote(n), davon das ausgekratzte Mark
3		Eigelb
90	Gramm	Zucker
125	Gramm	Butter, weich
1/2	Teel.	Meersalz
1	Teel.	Backpulver
225	Gramm	Mehl
1		Ei(er)
3	Essl.	Zucker, grober (Hagelzucker)

Anleitung:

Das Eigelb mit Vanillemark, Zucker und Salz sehr schaumig schlagen. Die weiche Butter nach und nach darunter schlagen. Mehl und Backpulver untermischen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu runden Stangen formen und zwei Stunden kalt stellen.

Die festen Teigstangen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Das ganze Ei mit 1 EL Wasser verrühren und die Plätzchen damit dick bestreichen. Danach die Oberfläche mit einem Messer gitterförmig einritzen und mit Hagelzucker bestreuen.

Den Backofen auf 180° (bzw. 160° Umluft) vorheizen und die Plätzchen in ca. 12 Minuten goldbraun backen.