

Danske - Vanilletoppe

Kategorien: Plätzchen, Land, Dänemark

Zutaten für: 40 Kekse

Zutaten für 1 Portionen:		
60	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
2		Eigelb
90	Gramm	Mehl, backstarkes
1		Halbe Vanilleschote(n)

Anleitung:

Dänische Vanillekekse, Die Butter zerlassen und Puderzucker und Eigelbe hinein rühren. Mehl und das ausgekratzte Vanillemark zum Teig geben und alles gut verrühren.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teig"toppe" auf das mit Backpapier belegte Backblech setzen. Ca. 12 Minuten bei 150° backen.

Die meisten kennen die Vanillekekse von einem großen Möbelhaus. Werden gern zum Kaffeeklatsch gereicht - nicht nur zu "Jul" Weihnachten.

Zubereitungszeit: 15 Min. Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p.
P.: keine Angabe