

Friesen - Kekse 2

Kategorien: Backen, Plätzchen

Zutaten für: 1 Portionen

250	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Eigelb
1	Essl.	Rum; z.B. Hansen-Rum
375	Gramm	Mehl
		Hagelzucker
		Fett; fuer das Blech

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Rum und Mehl zu einem sehr geschmeidigen Muerbeteig verarbeiten, 10 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen. Zu Rollen von 3-4 cm Dicke formen, rundherum gut in Hagelzucker waelzen und erneut 1-2 Stunden auskuehlen lassen (man kann den Teig auch bis zum naechsten Tag stehen lassen und dann weiterverarbeiten).

Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. 10 Minuten bei 180-200°C backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchendraht auskuehlen lassen.