

Schwedische - Julkuchen

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweden

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
120	Gramm	Zucker
1		Ei Schaumig rühren
400	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz

Anleitung:

Nach und nach unter die Buttermasse kneten, · Teig zu 2 Rollen mit 3 cm Durchmesser formen und für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen

Die gut durchgekühlten Rollen in 3 mm dünne Scheiben schneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen(Achtung Abstand halten!), dann mit flüssigem Eiweiß bestreichen(geht am Besten mit den sauberen Fingern, ein Backpinsel tut's auch), etwas Zucker mit Zimt vermischen und auf die Kekse streuen, es kann reichlich gestreut werden

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 8-10 min. goldgelb backen

Die ausgekühlten Plätzchen halten sich in Blechdosen garantiert bis Weihnachten, wenn sie gut versteckt sind...