

Sahne - Brezen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Portionen

175	Gramm	Mehl, (Type 405)
20	Gramm	Mandel(n) (weiß, fein gerieben)
50	Gramm	Zucker
1		Vanilleschote(n), (das Mark)
90	Gramm	Sahne
125	Gramm	Butter
1		Eigelb
50	Gramm	Hagelzucker

Anleitung:

Nicht nur an Weihnachten, ergibt ca. 30 Stück Mit allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Den Teig kühl stellen. Teig zu Rollen drehen und kleine Brezen formen. Die Brezen wieder kühl stellen. Wenn die Teiglinge "steif" sind, mit dem, mit etwas Wasser verdünnten, Eigelb dünn bestreichen und in Hagelzucker drücken.

Die Brezen auf ein Blech legen. Bei 170° C etwa 10 Min backen. Um eine dichte Zuckerschicht zu erreichen, können die Brezen auch in groben Einmachzucker gelegt werden.

Zubereitungszeit:30 Min.

Ruhezeit:1 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe