

## Vanille - Ecken

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl Type 405
125	Gramm	Zucker
120	Gramm	Butter
125	Gramm	Hagelzucker
1		Vanilleschote
1		Ei
1		Eiweiß
2		Vanillinzucker
		Salz

### Anleitung:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Mehl, Zucker, Vanillemark und Salz auf eine Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei hineingeben und die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig dritteln und zu 3 Rollen (ca. 25cm lang) formen. Mit Hilfe eines Lineals aus den Rollen Dreiecke formen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 45Min. kühl stellen. Backofen auf 175C vorheizen. Eiweiß verquirlen. Vanillezucker und Hagelzucker mischen. Dreiecksrollen erst mit Eiweiß bestreichen und anschließend in Hagelzucker wenden. Aus jeder Rolle ca. 25 Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Backbleche geben. Kekse ca. 15Min. backen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

### Quelle:

\*RK\* von Konrad Heizmann 25,02,07