

Butter S

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|---|
| 125 | Gramm | Butter |
| 250 | Gramm | Mehl |
| 65 | Gramm | Puderzucker |
| 3 | | Eigelb |
| 1/2 | | Zitrone(n), unbehandelt, den Abrieb davon |
| 1 | | Eiweiß |
| 50 | Gramm | Zucker (Hagelzucker) |

Anleitung:

Aus allen Zutaten außer Hagelzucker und Eiweiß einen Mürbeteig zubereiten und kaltstellen. Den Teig in etwa 1 cm dicke Stränge rollen. In 8 cm lange Stücke einteilen und ein "S" formen.

Das Eiweiß kurz mit einer Gabel anschlagen. Die Oberseite der "S" einlegen und dann in den Hagelzucker tauchen. Das Gebäck langsam bei etwa 160° C in ca. 10 Min goldgelb ausbacken.

In einer Blechdose aufbewahren.