



Traumstücke



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
30 Stück



Zubereitungszeit
1 Stunde



Kühlzeit
1 Stunde

Zutaten

500 g Weizenmehl (Typ 405)

250 g weiche Butter

150 g Zucker

5 Eigelb

1 Pkg. Vanillezucker (optional Bourbon)



Zubereitung

Die Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knetehaken zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig aus der Schüssel holen, kurz mit den Händen durchkneten. In Frischhaltefolie einpacken und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 180° Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Aus dem Teig ca. 1-2 cm dicke Würste formen. Diese mit einem Messer in 2-3 cm breite Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ca. 12- 15 Minuten backen.

Noch heiß mit Puderzucker bestreuen.

