

Butter

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck
Pralinen

* Für den Teig

250 g Butter
500 g Mehl
1/2 pk Backpulver
1 pk Vanillezucker
2 Eier
1 Messerspitze Zimt
Saft und Schale einer
-halben Zitrone

* Für den Guss

200 g Puderzucker
1 tb Limettensaft (oder mehr)
1 tb bis 2 EL. Cachaca
-(Zuckerrohrschnaps

Teig aus den Zutaten kneten und 4 mm dick ausrollen. Ausstechen, auf ein gefettetes Blech setzen und mit Eigelb bestreichen. Bei 175 C. 8-12 Minuten backen.

Eigene Anmerkung: Ich habe bei 165 C. 8-10 Minuten gebacken. Den üblichen Guss aus Eigelb habe ich weggelassen. Den Teig habe ich schon am Vorabend geknetet und über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt. Da ich etwas Abwechslung wollte, habe ich die Hälfte des Teiges mit kleinen Sternchen ausgestochen. Diese habe ich nach dem Backen mit einer Mischung aus schw. Johannisbeerkonfitüre und Zitronensaft zusammengeklebt und glasiert. Einen Teil habe ich mit Guss und Zuckerperlen verziert. Den Rest des Teiges habe ich ohne Guss gelassen.