



SAHNEKEKSE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache Zubereitung



15



Tipps

Die Kekse können statt in der Staubzucker-Zimt-Mischung auch in Vanillezucker gewälzt werden.

INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

FÜR DIE KEKSE

250 g

250 g Beurre

500 g Farine de blé

1 Œuf(s)

3 g

1 pincée Sel

5 g Sucre vanillé

ZUM WÄLZEN

Sucre glace

Cannelle

PRÉPARATION

1. Butter grob schneiden oder reiben. Restliche Zutaten dazugeben und rasch zu einem geschmeidigem Teig verarbeiten.
2. Ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 °C (Umluft) für etwa 8 Minuten goldbraun backen.
5. Noch heiß in einer Mischung aus Staubzucker und Zimt wälzen.