



SAHNEKEKSE



QimiQ BENEFITS

- Einfache Zubereitung



15



easy

Tips

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

INGREDIENTS FOR 50 SERVINGS

FÜR DIE KEKSE

250 g	QimiQ Cream Base
250 g	Butter
500 g	Wheat flour
1	Egg(s)
3 g	Orange zest
1 pinch(es)	Salt
5 g	Vanilla sugar

ZUM WÄLZEN

	Powdered sugar
	Cinnamon

METHOD

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.