



# SAHNEKEKSE



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache Zubereitung



15



semplicement

## Suggerimenti

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

## INGREDIENTI PER 50

### FÜR DIE KEKSE

**250 g** QimiQ Sauce Base

**250 g** Burro

**500 g** Farina di frumento

**1** Uovo (Uova)

**3 g**

**1** Sale

**5 g** Zucchero vanigliato

### ZUM WÄLZEN

Zucchero a velo

Cannella

## PREPARAZIONE

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.