



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.