



BUTTERBREDALAS

Das echte elsässische Rezept
#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 4

Vorbereitungszeit : 20 Min

Kochzeit: 10 Minuten

ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 125 g zimmerwarme Butter
- 125 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Glasur :

- 1 Eigelb
- etwas Milch

DIE SCHRITTE

- Mischen Sie den Zucker, den Vanillezucker, die Eigelbe, die weiche Butter und das Mehl mit einer Prise Salz, bis ein homogener Teig entsteht.
- Formen Sie eine Kugel, wickeln Sie sie in Frischhaltefolie und legen Sie sie für 2 Stunden in den Kühlschrank.
- Rollen Sie den Teig auf eine Dicke von 3 bis 4 mm aus und stechen Sie mit Ausstechformen verschiedene Formen aus.
- Heizen Sie den Ofen auf 180°C (Stufe 6) vor.
- Bestreichen Sie die Kekse mit der Glasur und legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
- Backen Sie die Kekse etwa 10 Minuten bei Umluft (oder zwischen 8 und 12 Minuten, je nach Ofen). Die Kekse sind fertig, wenn die Ränder leicht gebräunt sind.

UNSER VORSCHLAG

Um Ihre Butterbredalas zu genießen, empfehlen wir einen Gewurztraminer aus dem Elsass, der die Aromen dieser traditionellen Weihnachtskekse wunderbar zur Geltung bringt.