

Traumstücke

Das Rezept von den Traumstücken, passt gut in die Adventszeit und ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 57 min



Zutaten

1 Stk. Klarsichtfolie
1 Stk. Backpapier

Für den Teig

250 g Mehl
2.5 Stk. Eigelbe
125 g Butter (kalt)
1 Packung Vanillezucker
75 g Zucker

Zur Dekoration

Nach Belieben Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Traumstücke** das Mehl, die Eigelbe, die Butter (in Stücken), den Vanillezucker und den Zucker in eine Schüssel geben und (am besten mit den Händen) zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Teigkugel nun in etwas Klarsichtfolie einschlagen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Jetzt aus dem Teig in Etwa daumendicke Würste rollen und anschließend ca. daumenbreite Stücke schneiden.

4. Diese dann, mit leichtem Abstand, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10-12 Minuten backen.

5. Erst wenn die Stücke nur noch lauwarm sind, sollten diese hinterher mit Staubzucker dekoriert werden. Das ist wichtig, da der Zucker sonst wegschmelzen würde. Die Menge ergibt ca. einen Teller voll.

Tipp

Die Traumstücke lassen sich mit ein paar Tropfen Backaroma auch noch verfeinern.