# Fächer-Gebäck

Das Fächer-Gebäck ist perfekt für einen entspannten Nachmittag mit einer Tasse Kaffee oder Tee. Das süße Fingerfood-Rezept bietet sich auch für Gäste an.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 125 g | Mehl |
| 125 g | Butter kalt |
| 125 g | Skyr (oder Topfen) |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 TL | Zucker |
| 1 Prise | Zimt |
| Nach Belieben | Mehl (zum Ausrollen) |

## Zubereitung

1. Für das Fächer-Gebäck das Mehl, die Butter in Stücken und den Skyr in eine Schüssel geben. Anmerkung: Wer es gerne Süß mag, kann auch schon in den Teig eine kleine Menge Zucker hinzufügen.

2. Nun die Zutaten erst mit den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten.

3. Dann die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig ist von der Konsistenz leicht klebrig. Sollte er zu stark kleben, sollte man noch etwas Mehl hinzufügen.

4. Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Parallel schon mal den

Backofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Jetzt mit einem runden Gegenstand (Minimum 10cm Durchmesser) Kreise ausstechen.

6. Diese dann einmal mittig zusammenfalten.

7. Nun den Halbkreis nochmals zusammenfalten, sodass eine Fächerform entsteht.

8. Als nächstes den Zucker, mit dem Vanillezucker und dem Zimt vermengen und die Fächer gründlich darin wälzen.

9. Diese anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Die Masse ergibt ca. 20 Fächer.

## Tipp

Das Fächer-Gebäck am besten etwas abkühlen lassen und direkt servieren.