

Butter S



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

ergibt etwa 50 Stück

Zutaten:

250 g Butter

5 Eigelb

1/2 Vanille

etwas Orangenabrieb (unbehandelt)

125 g Zucker

370 g Mehl

1 Eigelb

2 EL Kondensmilch oder Sahne

Hagelzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multi der CC geben und schnell zu einem Teig mixen. Auf die Arbeitsplatte geben kurz zusammendrücken und verschlossen über Nacht, kaltstellen.

Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Auf einem bemehlten Backbrett den Teig zuerst zu einer 2 cm starken Rolle formen und dann in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Dann S formen und etwas andrücken.

Auf Backpapier setzen, Eigelb mit Sahne vermischen, auf die S pinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

In der 2. Schiene von unten ca. 16-18 Minuten goldgelb backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

