



Die Zuckerbäcker
Bäckerei Flesch

Fleschs Heidesand

Unser Geheimitipp: Erst die gebräunte Butter macht diesen kleinen Keks zu dem, was er ist – eine verführerische Liebele, die schon beim ersten Bissen auf etwas Großartiges hoffen lässt. Manchmal sind es eben die kleinen Dinge, die Glücksmomente schenken.

FÜR DIESES REZEPT BENÖTIGST DU

200 g Butter

100 g Puderzucker

50 g Marzipanrohmasse

1 Teelöffel Vanillezucker

1 Teelöffel Zitronenschale gerieben

250 g Mehl

ZUBEREITUNG:

- 1 Butter zerlassen, leicht bräunen und abkühlen lassen.
- 2 Butter schaumig schlagen. Puderzucker, Marzipan, Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren. Mehl über die Buttermasse sieben und unterkneten.
- 3 Teig zu zwei zu Rollen mit ca. 5 cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und 12 Stunden kalt stellen.
- 4 Am nächsten Tag Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teigrollen in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und im heißen Ofen 10-15 Minuten backen.

