

Weihnachtsbacken Rezepte

Sandmoppen

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Für ca. 50 Stück

150 g weiche Butter
125 g Puderzucker
1 Ei
1 Vanilleschote

Salz
150 g Mehl
125 g Speisestärke

Fett, Puderzucker, Ei und Vanillemark dickschaumig schlagen. Nach und nach Mehl und Speisestärke dazugeben, verkneten. Den Teig zu 3 cm dicken Rollen formen. In Folie gewickelt über Nacht kaltstellen. Backofen auf 180°C vorheizen. Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit den Zinken einer Gabel etwas flach drücken.

Auf der mittleren Schiene des Backofen 10 bis 15 Minuten backen.