Rezept

Julkuchen

Ein Rezept von Julkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

1	Ei (M)
	¼ TL Backpulver
120 g	kalte Butter
50 g	(Roh-)Rohrzucker
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
3 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Das Ei trennen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb und Salz in die Mulde geben, am Rand die Butter in Flöckchen und den Vanillezucker verteilen. Alles gut durchhacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einer Rolle (ca. 4 cm Ø) formen, in Folie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Rohrzucker mit Zimtpulver vermischen. Die Teigrolle mit dem Messer in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Teigkreise nach und nach aufs Blech legen, mit Eiweiß dünn bespinseln, mit Zimtzucker bestreuen und im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.