

## Rezept

# Dänische Julkuchen

Ein Rezept von Dänische Julkuchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>1</b> Ei	<b>400 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	1/2 TL Salz
<b>1</b> Eiweiß	<b>50 g</b> Zucker zum Bestreuen
<b>2 TL</b> Zimt zum Bestreuen	Mehl zum Arbeiten
Backpapier fürs Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter mit Zucker und Ei schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Mit der Buttermasse rasch einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 4 Portionen teilen und zu Rollen (ca. 4 cm Ø) formen. In Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Jede Rolle in 20 Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Eiweiß bestreichen und aufs Blech legen. Zucker und Zimt mischen und die Plätzchen damit bestreuen.
3. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 8-10 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.