Rezept

Hamburger weiße Kuchen

Ein Rezept von Hamburger weiße Kuchen, am 29.04.2024

Zutaten

50 g	Schweineschmalz
150 g	Zucker
60 ml	Rosenwasser
1	Ei (M)
	Mehl für die Arbeitsfläche
50 g	Backmargarine
380 g	Mehl
1/2 TL	Hirschhornsalz
50 g	gehacktes Zitronat

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal, 2 g F, 1 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Schweineschmalz mit Margarine und Zucker in einem Topf bei starker Hitze schmelzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Mehl in eine Schüssel geben.

2. Den Topf vom Herd nehmen, das Fett kurz abkühlen lassen und das Rosenwasser unterrühren. Das Hirschhornsalz in 1 TL Wasser auflösen und dazugeben. Diese Mischung und das Ei zum Mehl geben und alle Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

3. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 40 × 30 cm) ausrollen. Dabei den Teig mit den Händen gelegentlich in eine rechteckige Form drücken und weiter ausrollen. Die Teigplatte in Quadrate von ca. 5 × 5 cm schneiden und auf die Backbleche verteilen. Mit dem Zitronat bestreuen und dieses etwas andrücken.

4. Die Hamburger weißen Kuchen im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 12 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.