

Rezept

## Saure-Sahne-Dreiecke

Ein Rezept von Saure-Sahne-Dreiecke, am 05.08.2024

### Zutaten

**200 g** Mehl  
¼ TL Salz  
**100 g** kalte Butter  
**1** Eigelb

**75 g** Zucker  
**1** Ei  
**100 g** saure Sahne  
**40 g** Hagelzucker

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

### Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter einen Teig kneten. Den Backofen auf 180° vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

---

2. Den Teig zwischen zwei Stück Frischhaltefolie messerrückendick ausrollen, in ca. 5 cm breite Streifen schneiden und diese im Zickzack in Dreiecke teilen. Die saure Sahne und das Eigelb verquirlen, mit einem kleinen Löffel auf die Dreiecke streichen und den Hagelzucker darüber streuen. Im Backofen (Mitte) 12 Min. backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.