

Rezept

Şekerpere Zuckerstückchen für Zuckerschnütchen

Ein Rezept von Şekerpere Zuckerstückchen für Zuckerschnütchen, am 28.06.2026

Zutaten

Für das Gebäck:

125 g	Butter	300 g	Weizenmehl (Type 405)
1 gehäufte TL	Backpulver	1	Vanilleschote
1	Ei (M)	100 g	Puderzucker
	Salz	25	geschälte Mandeln zur Deko

Für den Sirup:

500 g	Zucker		Saft von ½ Zitrone
-------	--------	--	--------------------

Außerdem:

	Butter für die Bleche		Pflanzenöl zum Verarbeiten
--	-----------------------	--	----------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche fetten. Für das Gebäck die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken und die lauwarmer Butter hineingießen.
2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit Ei, Puderzucker und 1 Prise Salz verquirlen (die Schote nicht wegwerfen, sie wird für den Sirup gebraucht). Die Mischung zum Mehl gegeben und alles zu einem geschmeidigen, weichen Teig verrühren.
3. Die Hände mit etwas Öl einreiben, damit der Teig nicht an den Fingern klebt. Aus dem Teig walnussgroße Bällchen formen und im Abstand von etwa 5 cm auf die Backbleche setzen. In jedes kopfüber 1 Mandel stecken. Die Kugeln im Ofen in ca. 40 Min goldbraun backen: bei Umluft geht das gleichzeitig, bei Ober-/Unterhitze nacheinander (auf der mittleren Schiene).
4. Inzwischen für den Sirup 500 ml Wasser mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, dann den Zitronensaft dazugießen. Den Sirup ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze offen köcheln. Den Topf vom Herd nehmen und den Sirup abkühlen lassen. Die Kekse aus dem Ofen nehmen und noch heiß ca. 1 Min. in den Sirup tauchen.