

Rezept

Zuckerschleifen

Ein Rezept von Zuckerschleifen, am 26.04.2024

Zutaten

1 hart gekochtes Ei	1 Ei
75 g Zucker	1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
Salz	100 g weiche Butter
150 g Mehl	bunte Zuckerperlen (ersatzweise Hagelzucker) zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal, 2 g F, 5 g KH

Zubereitung

1. Gekochtes Ei halbieren, Eigelb herauslösen und mit einem Löffel durch ein feines Sieb in eine Rührschüssel streichen (Eiweiß anderweitig verwenden). Frisches Ei trennen und das frische Eigelb zum gekochten geben, Eiweiß beiseitestellen. Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz nach und nach dazugeben, dabei die Mischung mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiß-cremig rühren.
2. Butter in Flöckchen mit dem Mehl zur Zuckermasse geben, von Hand zügig zusammenkneten. Vier gleich große Rollen formen und diese in jeweils zehn Stücke schneiden. Daraus je ca. 10 cm lange Röllchen formen. Zu einem Kreis zusammenlegen, sodass sich die Enden wie bei einer Schleife überkreuzen. Plätzchen ca. 30 Min. kühl stellen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen. Das beiseitegestellte Eiweiß verquirlen. Die Plätzchen damit bestreichen und kurz in die Zuckerperlen drücken. Im Ofen (Mitte) in 12 - 15 Min. goldgelb backen, dann abkühlen lassen.