

Rezept

Dänische Julkuchen

Ein Rezept von Dänische Julkuchen, am 21.06.2024



Zutaten

200 g weiche Butter

1 Ei

1 TL Backpulver

1 Eiweiß

2 TL Zimt zum Bestreuen

Backpapier fürs Blech

100 g Zucker

400 g Mehl

1/2 TL Salz

50 g Zucker zum Bestreuen

Mehl zum Arbeiten

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.