

Heidesand mit FEINMÜRBTEIG

KOMPLET FEINMÜRBTEIG

Teig

FEINMÜRBTEIG	1.000 g
Butter oder Margarine	500 g
Vollei	50 g
Zucker	100 g
Gesamt Teig	1.650 g

zum Abstreichen:

Vollei	30 g
Gesamt zum Abstreichen:	30 g

Dekor

Zucker	30 g
Gesamt Dekor	30 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.

Knetzeit: ca. 2 - 3 Minuten im langsamen Gang

Aus dem Teig Stangen formen und kalt stellen. Nach dem Durchkühlen mit dem Vollei bestreichen, in Zucker wälzen und in ca. 5 - 8 mm dicke Scheiben schneiden.

Teigstangen: ca. 3,5 cm Ø

Danach auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.

Backtemperatur: 200 - 220 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten



Aus Gutem das Beste backen!