



Teige für die Weihnachtsbäckerei

Für unsere Weihnachtsbäckerei benötigen wir wie jedes Jahr wieder einige Teige. Bitte tragt euch in diese Liste ein, falls ihr einen oder gerne auch direkt mehrere Teige für die Weihnachtsbäckerei zubereiten könnt.

Hier ist ein Rezept, dass ihr für eure Teig verwenden könnt!

Zutaten

500g Mehl
4 Päckchen Vanillezucker
250g Zucker
2 Eier
300g kalte Butter

Zubereitung

1. Das Mehl als kleinen Berg auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte mit einem Esslöffel eine Mulde drücken.
2. Zucker und Vanillezucker in die Mulde geben. Das Ei aufschlagen und ebenfalls in die Mulde geben. Die kalte Butter in kleinen Stückchen rundherum auf das Mehl legen.
3. Alle Zutaten zuerst mit einem großen Messer durchhauen, bis der Teig schön krümelig ist. Das Ganze nun rasch mit den Händen zu einem Teig kneten - aber nicht zu lange, sonst wird der Teig weich und klebrig!
4. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.