Weihnachten Backen Rezepte

Buttergebäck (Ankebögli Plätzchen)

Gattung: Backen, Gebäck, Schweiz, Advent, Weihnachten

170 g Butter,
3 Eigelb,
85 g Puderzucker,

230 g Mehl,
20 g Puderzucker

Die zimmerwarme Butter schaumig rühren. Eigelb dazugeben, Puderzucker darüberstäuben und verrühren.

Das Mehl darüber sieben und alles zu einem glatten Teig kneten. Diesen zu einer Kugel formen, in eine Plastikfolie hüllen und 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Teigkugel vierteln. Jedes Teil auf einer leicht bemehlten trockenen Arbeitsfläche zu einer etwa 1 cm dicken Rolle verarbeiten.

Davon 8 cm lange Stücke abschneiden. Diese zu einem "V" gebogen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und 15 Minuten backen.

Noch warm mit Puderzucker bestäuben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.