

Kochen

Vanilleteig

Aus dem klassischen Vanilleteig lassen sich die verschiedensten feinen Guetzli zaubern – nicht nur an Weihnachten.



ZUTATEN

250 g Mehl

65 g Puderzucker

0.25 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Vanillepaste oder ½ Teelöffel Vanillepulver

150 g Butter

1 Eigelb

ZUBEREITUNG

- 1 Das Mehl und den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Salz und Vanillepaste oder Vanillepulver untermischen.
- 2 Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Die Butter zum Mehl geben. Mit den Fingern alles zu einer bröseligen Masse reiben. Das Eigelb beifügen. Die Zutaten rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. Wichtig: Nur so lange kneten, bis der Teig zusammenhält.
- 3 Den Teig zu einem Quadrat formen und in Klarsichtfolie wickeln. Mindestens 30 Minuten kalt stellen. Erst dann kann der Teig weiterverarbeitet werden.