

## Feine Traumstücke

### Zutaten für ca. 60 Traumstücke

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 5       | Eigelb                           |
| 250g    | Butter, weich                    |
| 150g    | Zucker                           |
| 1 Prise | Salz                             |
| ½-1     | Fläschchen Bittermandelaroma     |
| 500g    | Urkornmehl „extrafein“ nach Wahl |
| 150g    | Puderzucker und Vanillezucker    |



### Zubereitung

- Eigelb, Butter, Zucker, Salz, Bittermandelaroma und Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten
- In 4-5 Portionen teilen und abgedeckt mindestens **30 Minuten** kalt stellen
- Backofen auf 180°C O/U vorheizen
- auf leicht bemehlter Fläche aus jedem Teigstück eine 2-3 cm dicke Rolle formen und mit einem Messer in ca. 2-3 lange Stücke schneiden
- Die Teigstücke auf ein Backblech legen und im Ofen für **12-15 Minuten** backen
- herausnehmen und leicht abkühlen lassen
- Den Puderzucker mit Vanillezucker mischen und die noch warmen Kekse darin wälzen
- vollständig auskühlen lassen und bis zum Verzehr in Blechdosen aufbewahren

*ob du das Rezept mit Einkorn, Emmer, Khorasan, BlueVelvet, Gelbmehlweizen, Rotkornweizen oder klassisch mit Gelbmehlweizen Typ 550 ... bleibt dir überlassen. Alles geht! ☺*