



## Ausstecherle

125 g Butter,  
 4 Eier,  
 250 g Zucker,  
 1 Päckchen Vanillezucker,  
 3 EL süße Sahne,  
 375 g Mehl,  
 250 g Speisestärke,  
 15-20 g Backpulver,  
 Fett für das Backblech,  
 2 Eigelb,  
 Hagelzucker

**Zubereitung:** Die Butter gut rühren, nach und nach die Eier abwechselnd mit Zucker und Vanillezucker zugeben, weiterrühren bis die Masse schaumig ist, dann die Sahne unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und 1 Stunde kühl stellen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und mit den Förmchen ausstechen. Die Teigformen auf ein gefettetes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Ausstecherle bei 175 Grad (Gas: Stufe 1-2) in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen.

4323





**Genussvolle  
Weihnachtszeit**

