

heute gibt es...

Vanilla Shortbreads-Johannisbeer



Ingredienti(Per circa 15 pezzi)

- 400g Mehl
- 250g di burro
- Zucchero 125g
- Decisione Salz
- Una bustina di zucchero vanigliato
- Il marchio di un baccello di vaniglia
- Tre manciata derivava ribes

Preparazione:

1. Tutti gli ingredienti tranne i ribes e impastate con le mani fredde in un impasto morbido e la forma in un rettangolo. Questo dovrebbe essere di circa 4 centimetri di larghezza e poco meno alta due centimetri. (Lunghezza non importa). Questo avvolgetela nella pellicola e luogo almeno uno freddo un'ora.
2. Lavate l'uva passa bene e poi posto tovagliolo di carta su alcuni fogli in modo che siano dopo non troppo umido.
3. Ora il pezzo di pasta in ½ cm fette tagliato e posto su una teglia foderata. Con uno stuzzicadenti delicatamente piccoli cerchi sulla stampa biscotti (facile vite orbitante) e poi spingere singoli ribes accurati.
4. Cuocere in forno a 190 ° C e poi superiore / inferiore di calore per circa 15-18 minuti.
5. Imballato in una possono contenere circa uno settimana - se sopravvivono fino ad allora!