heute gibt es…

Traumstücke

<u>Zutaten</u>: (für 2 volle Bleche)

- 500g Mehl
- 5 Eigelb
- 250g Butter
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 150g Zucker
- ca. 250g Puderzucker zum Bestäuben

<u>Zubereitung</u>:

1. Alle Zutaten – ohne den Puderzucker natürlich – in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Kurz vor Ablauf der Kühlzeit den Backofen zum Vorheizen auf 180°C (Umluft) stellen.
4. Nun werden die Traumstücke geformt, indem man zunächst ein kleines Teigstück nimmt und zu einer fingerdicken Rolle rollt.
5. Danach schneidet man etwa 1cm lange Stücke ab und legt diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Da die Traumstücke nicht stark aufgehen, muss der Abstand zwischen diesen nicht sonderlich groß sein.
6. Mit dem weiteren Teig genauso vorgehen, bis dieser vollständig aufgebraucht ist.
7. Das Gebäck wird nun für ca. 10-15 Minuten golgbraun gebacken.
8. Nach der Backzeit die Traumstücke zum Abkühlen auf einen Kuchengitter legen.
9. Sobald diese lauwarm sind, mit etwas Puderzucker in eine Schüssel geben und vorsichtig schütteln, bis die Kekse mit Puderzucker bedeckt sind.
   Wichtig: Achtet darauf, dass die Kekse nicht zu heiß bzw. zu kalt sind, da diese sonst den Puderzucker aufsaugen bzw. nicht richtig aufnehmen.

Kekse kühl und trocken aufbewahren!