



Olivers Zuckerfinken

Für den Mürbeteig:

300 g Weizenmehl
100 g Staubzucker
100 g Mandeln
(geröstete und gehackt)
1 Prise Salz
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
200 g weiche Butter
Abrieb einer ½ Zitrone
(unbehandelt)

Für den Knusper:

3 Eiweiß
(zum Wälzen der
Teigrollen)
Bio Rohrzucker
(zum Wälzen der
Teigrollen)

- 1) Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker, Butter und das Ei in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.
- 2) Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
- 3) Nach dem Kühlen den Teig erneut kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 4 gleich dicke Rollen (je ca. 2 cm Durchmesser) formen. Diese Rollen nochmals 1 Stunde kaltstellen.
- 4) Das Eiweiß leicht verquirlen. Die gekühlten Teigrollen im Eiweiß wälzen und anschließend in Rohrzucker rollen, bis sie rundum mit Zucker bedeckt sind. Danach die Rollen in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Schnittflächen zeigen nach oben.
- 5) Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 13 Minuten unter Aufsicht backen, bis die Kekse goldgelb sind und der Zucker leicht karamellisiert ist.
- 6) Die fertigen Kekse aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



Baden-Württemberg
Vertretung des Landes
beim Bund

Zubereitung und Zutaten für ca. 30. Stück