

L'OURSON GOURMAND DE NOËL



GOURMAND L'OURS JOËL DE L'OURSON DE NOËL GOURMAND L'OURSON

Für 10 Sandgebäckstücke

Zubereitungszeit :

1 Stunde

Ruhezeit :

12 Stunden

Backzeit :

10 Minuten

ZUTATEN

Teig

- 125g weiche Butter
- 28 g brauner Zucker
- 18 g Muscovado-Zucker
- 75 g Mehl T1600
- 75 g Mehl T550
- 1 Prise Fleur de Sel
- ½ Tonkabohne
- 1 Prise Zimt
- 1 Eiweiß

Zuckerguss

- 150 g Puderzucker
- 10 g Eiweiß
- 1 Esslöffel weißer Essig

GORUMET-WEIHNACHTSBÄREN

DAS REZEPT

Für den Teig des Sandgebäcks

Das Mehl in eine Rührschüssel geben.

Die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzufügen und die Mischung mit der Hand oder einem Handrührgerät mit Flachrührer zu einer sandigen Konsistenz verarbeiten.

Zucker, Fleur de Sel, Zimt und geriebene Tonkabohne unterrühren. Nach Belieben kann auch Vanille hinzugefügt werden.

Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß und geben Sie nur das Eiweiß zur Zubereitung hinzu.

Mit einem Teigschaber oder einem Handrührgerät mit Flachrührer vermengen, bis ein homogener Teig entsteht.

Einen Teigball formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig nach dem Ruhen mit einem Nudelholz auf eine Dicke von etwa 3mm ausrollen.

Die Kekse mit Ausstechformen in Bärenform ausstechen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier oder einer antihaftbeschichteten Küchenfolie ausgelegtes Backblech legen.

Bei 150°C 15 Minuten backen, bis die Kekse leicht gebräunt sind.

Für die Zuckerglasur

Den Puderzucker in eine Rührschüssel sieben.

Das Eiweiß hinzufügen.

Mit einem Teigschaber vorsichtig vermengen, bis eine glatte Konsistenz entsteht.

Den weißen Essig hinzufügen, um die Kristallisation zu fördern, dann erneut mit dem Teigschaber vermengen. Die Konsistenz bei Bedarf anpassen: Wenn die Zuckerglasur zu dick ist, etwas Eiweiß hinzufügen und vermengen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Aus Backpapier eine Tüte formen, die Zuckerglasur hineingeben und die Dekorationen auf die Kekse spritzen.