



## Friesenkekse



### Menge Zutaten

- 125 g Butter weich
- 75 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl

### Arbeitsweise

- Direkt in die Rührschüssel der Küchenmaschine wiegen.
- Zur Butter dazugeben.
- Der Butter und dem Zucker hinzufügen.
- Zutaten mit dem Schneebesen schaumig rühren.
- Eiklar vom Eigelb trennen, das Eiklar in eine Tasse geben.
- Das Eigelb zur Schaummasse geben (s. o.) und weiter schaumig rühren!
- Zur Schaummasse geben und mit dem Rührbesen unterrühren!
- Teig auf einen Teller legen und abgedeckt ca. 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
- Wenn der Teig etwas fester geworden ist - Teig auf dem Backbrett zu einer Rolle mit ca. 3 cm Durchmesser formen.
- Die Teigrolle von allen Seiten mit dem Eiklar bestreichen.
- Mandeln und Hagelzucker auf einen großen Teller oder Platte geben und gut vermischen. Die Teigrolle darin wenden.

- 50 g gehackte Mandeln
- 50 g Hagelzucker



Teigrolle nochmals 10 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Die gekühlte Teigrolle in ca. **1/2 cm dicke Scheiben schneiden** und auf das Backblech legen.

**Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.**

**Backzeit: ca. 8 - 10 Minuten.**