

Rezepte aus Bergün Filisur

Grassins da Brauegn

Bergüner Weihnachtsgebäck



Zutaten

750 g Mehl
450 g Butter
300 g Zucker
2 Eier
7 g Backpulver (1 Briefchen)
Salz, Vanille- oder Zitronenaroma
oder Vanillezucker und/oder Zitronenabrieb

Zubereitung

Weiche Butter mit Zucker verrühren bis sich Spitzen bilden. Eier begeben kurz weiterrühren. Mehl, Backpulver und Aroma untermischen.
Teig ca 6 mm dick auswallen, Formen aufstechen. Auf mit Backpapier ausgelegtes Blech auslegen und über Nacht an einem kühlen Ort stehen lassen.
Backen ca. 6-7 Minuten, Umluft ca. 190°

Originalrezept Uta Tuor sel.,
aus der Bergüner Rezeptsammlung.

