

Schmalzgebäck

Zutaten | ca. 4 Portionen

2	Eier
60 g	brauner Zucker
1	Vanilleschote
2 TL	abgeriebene Zitronenschale
50 g	Butter
350 g	Dinkelmehl
1 Prise	Salz
750 g	Butterschmalz
2 EL	Puderzucker

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Eier und Zucker schaumig schlagen.
- Vanilleschote mit einem Messer aufschlitzen und das Mark heraus kratzen. Vanillemark und die Zitronenschale unter die Eiermasse rühren.
- Butter zerlassen.
- Mehl mit Salz mischen und auf der Arbeitsfläche anhäufen. In die Mitte eine Mulde drücken. Dort hinein die zerlassene, etwas abgekühlte Butter und die Eiermasse geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingestellten Holzstab oder Kochlöffel Bläschen aufsteigen.
- Den Teig dünn auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Mit einem Teigrädchen 4 – 5 cm breite Rauten ausrollen.
- Die Rauten in der Mitte mit einer Gabel einstechen und in dem heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken.
- Das Gebäck anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 155 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
564 kcal	14,5 g	80,8 g	14,5 g	80,8 mg