

○ Rezept- Tipp

Verdener Vanilleseufzer

Die Verdener Vanilleseufzer haben ihren Namen nicht umsonst... der Seufzer kommt ganz automatisch, wenn sie im Mund zergehen. Das Rezept dazu wird unten verraten und die Plätzchen kommen bisher überall gut an als Geschenk. Macht euch schöne weihnachtliche Musik an und nehmt euch ca. 40 Minuten Zeit für die Vorbereitung. Die Backzeit dauert pro Backblech ca. 12 Minuten und für die Fertigstellung braucht ihr etwa 5 Minuten.

Zutaten für ca. 80 Vanilleseufzer:

Für den Teig

- 125g weiche Butter oder Margarine
- 100g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eiweiß
- 100g Speisestärke
- 125g Mehl

Zum Bestäuben

- 3 EL Puderzucker

Außerdem

- Mehl zum Formen des Teiges, Fett oder Backpapier für das/ die Backbleche

- 1.** Das Fett schaumig schlagen. Den Puderzucker mit dem Vanillezucker zugeben und weiterschlagen, bis eine schaumige Creme entstanden ist.
- 2.** Das Eiweiß unterrühren. Die Speisestärke und das Mehl mit einem Rührlöffel unter die Creme arbeiten (ordentlich rühren, bis der Teig wieder zu einer sämigen Masse wird).
- 3.** Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Aus dem Teig mit bemehlten Händen gut haselnußgroße Kugeln formen, auf das vorbereitete Backblech setzen und die Kugeln dann etwas flach drücken (hier braucht es etwas Geduld, weil es ja sehr viele Seufzer werden!).
- 4.** Die Vanilleseufzer im Backofen (Mitte) etwa 12 Minuten hell backen. Die ausgekühlten Plätzchen später mit Puderzucker bestäuben.

Diese Verdener Vanilleseufzer sind wirklich zum „auf-der-Zunge-zergehen-lassen“!

Wir wünschen viel Spaß beim Backen, Genießen und Verschenken und ein außergewöhnliches, aber schönes Weihnachtsfest!