

PREISELBEERSTREIFEN

FÜR CA. 24 STÜCK

*Simpel von der Stange und trotzdem einzigartig:
Jeder für sich macht schwach!*

125g Butter

½ Vanilleschote

60g Puderzucker

Salz

1 Eigelb (Kl. M)

150g Mehl

25g Speisestärke

*200g Wildpreisel-
beerkompott (a. d. Glas)*

Butter 30 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen, mit der Butter, 50g Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers glatt arbeiten. Eigelb kurz unterarbeiten. Mehl und Stärke zugeben, kurz unterkneten. Mit den Händen zu einem flachen Teigstück formen und in Klar-sichtfolie gewickelt 1 Std. kaltstellen.

Ofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Teig halbieren, jede Hälfte auf einer bemehlten Fläche zu je 1 Streifen von ca. 35 x 10 cm ausrollen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen. Preiselbeeren längs als 6 cm breiten Streifen in die Mitte der Teigstücke geben, die Seiten darüberklappen, mit einer bemehlten Gabel andrücken. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene 15 Min. backen. Auf dem Blech abkühlen lassen, dann in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Mit restlichem Puderzucker bestäuben. Zwischen Butterbrotpapierlagen in einer fest schließenden Blechdose lagern.