



Luusbuebäberezept vom Grosmutti

Butter-Konfekt

Mehl und Backpulver werden gemischt und auf ein Teigbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und Eiweiß werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Butter (Margarine), bedeckt sie mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, stellt man ihn eine Zeitlang kalt.

Aus diesem Teig kann man verschiedenes Konfekt folgendermaßen herstellen:

Brezeln: Der Teig wird zu bleistiftdicken Rollen geformt und zu Brezeln gelegt. Man bestreicht sie mit verklopftem Eigelb, bestreut sie mit grobem Zucker und legt sie auf ein Backblech.

Confitüre-Konfekt: Der Teig wird dünn ausgewallt. Man sticht Scheiben und Ringe in gleicher Größe aus, legt sie auf ein Backblech und backt sie hellgelb. Die erkalteten

Scheiben werden mit Confitüre bestrichen und die mit Puderzucker bestreuten Ringe darauf gelegt.

Teeplätzchen: Der Teig wird dünn ausgewallt. Man sticht mit einer runden Form Plätzchen aus, legt sie auf ein Backblech und backt sie hellgelb. Nach dem Erkalten wird die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit Confitüre oder Gelee bestrichen, und die anderen werden mit der Unterseite darauf gelegt. Man bestreut sie mit Puderzucker.
Mailänderli: Der Teig wird etwa 3 mm dick ausgewallt. Man sticht mit kleinen Förmchen Plätzchen aus, bestreicht sie mit verklopftem Eigelb, legt sie auf ein Backblech und backt sie goldgelb. Das Backblech in die Mitte des Ofens schieben.

Backzeit

Elektrischer Herd:
Vorheizen 10 min U 4 - O 4
Backen etwa 15 min U 2 - O 2
Gasherd:
Nicht vorheizen
Backen ... etwa 15 min gut erbsgroße Flamme

Teig:

- 500 g Weißmehl
- 6 g (2 gestrichene Teelöffel)
Dr. Oetker Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Päcklein Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- Etwas Salz
- 2 Eier
- 1 Eiweiß
- 250 g Butter oder Margarine

3 Zitronen

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 Eßlöffel Milch

Zur Verzierung:

- Etwas grober Zucker
- Etwas Confitüre oder Gelee
- Etwas Puderzucker

