
FriesenKekse

Du brauchst

250 g Butter

3 EL OstfriesenTee lose (oder anderen richtig kräftigen schwarzen Tee)

100 g Puderzucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

1-2 EL Sahne

1 Eigelb

1-2 EL Zucker

Mehl zum Ausrollen

Erst mal Butter und Teeblätter in einem Topf langsam zergehen und dann 15 Minuten ziehen lassen. Flüssige Butter durch ein feines Sieb gießen, die Teeblätter können dann weg. Teebutter fest werden lassen.

Puderzucker sieben. Mit Teebutter und Salz cremig schlagen. Mehl drüber sieben, Sahne nach Gefühl dazu (vielleicht brauchst Du gar keine, vielleicht auch 3 EL) und alles mit den Knethaken des Handmixers und dann mit den Händen zu einem schön glatten Teig kneten. Den Teig eingewickelt ungefähr eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Ofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad vorheizen.

Teig in zwei bis drei Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche nacheinander ungefähr 4mm dick ausrollen. Eher dicker als dünner. Mit einem runden Ausstecher, Durchmesser so 5 cm und meiner hatte einen gewellten Rand, Kekse ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Abstand kann ruhig eher klein sein.

Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Die Kekse damit bepinseln und mit etwas Zucker bestreuen.

Backzeit ungefähr 8 Minuten. Schau einfach, wenn sie oben schön gelb sind, dann sind sie gut. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aufheben am besten in einer Blechdose die gut schließt. Immer mal wieder öffnen und schnuppern! So genial.

