

# Hildabrötchen

## Zutaten



300 Gramm Mehl



150 Gramm Butter



120 Gramm Zucker



1 Päckchen Vanillinzucker



1 Ei

# Hildabrötchen



125 Gramm Puderzucker



1/2 Zitrone



1 Glas Hagebuttenmarmelade



1 Handrührgerät

# Hildabrötchen

## Zubereitung



300 Gramm Mehl in eine Schüssel geben



120 Gramm Zucker dazugeben



150 Gramm Butter dazugeben



Vanillinzucker hinzufügen

# Hildabrötchen



1 Ei dazugeben



mit dem Handrührgerät ...



... den Teig kneten



Teig aus der Schüssel nehmen

# Hildabrötchen



Teig rund formen



Teig in Frischhaltefolie wickeln



Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank legen



Backofen auf 190°C aufheizen

# Hildabrötchen



Teig aus dem Kühlschrank nehmen



Backblech mit Backpapier auslegen



1/2 Zitrone auspressen



Zitronensaft in eine Schüssel geben

# Hildabrötchen



125 Gramm Puderzucker dazugeben



umrühren



Arbeitsfläche bemehlen



1 Stück vom Teig abschneiden

# Hildabrötchen



Teigstück bemehlen



Teig dünn ausrollen



Teig ausstechen



Teiglinge auf das Backblech legen



# Hildabrötchen



immer gleich viele Böden wie Deckel



Backblech in den Backofen schieben



Teigreste zusammenfassen



Teigreste kneten

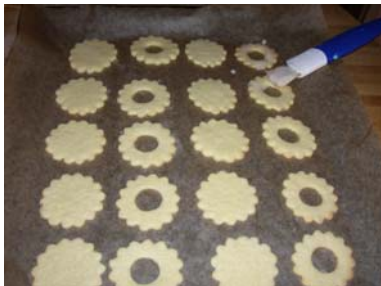
# Hildabrötchen



Teig wieder ausrollen und wieder ausstechen



nach ca. 8 Minuten  
Blech aus dem Ofen nehmen



Puderzuckerglasur auf die Deckel pinseln



je  $\frac{1}{4}$  Teelöffel Hagebuttenmarmelade  
auf die Böden verteilen

# Hildabrötchen



Deckel auf die Marmeladenböden legen



Fertig!

**Guten Appetit!**