

S-le

Zubereitungszeit: 90 Minuten am Vortag (plus 60 Minuten Wartezeit),
ca. 70 Minuten fürs Backen am Tag der Fertigstellung.

ZUTATEN:

- 250 g Butter
- 125 g Zucker
- 500 g Mehl
- 7 Eigelb Größe L
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

Zum Bestreichen:

- 2 Eigelb
- 2 EL Sahne
- ca. 100 g Hagelzucker

ZUBEREITUNG:

Kalte Butter in kleine Stücke zerschneiden und mit Zucker, Mehl, Eigelb und abgeriebener Zitronenschale mit kalten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Eine Stunde in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank stellen.

Belegen Sie derweil ein Backblech oder ein ebenso großes Arbeitsbrett mit Backpapier.

Nun schneiden Sie ein Stück vom Teig ab (ungefähr in der Größe eines Hühnerreis) und rollen es mit den Handflächen auf einer Arbeitsplatte zu einer dünnen Wurst aus, etwas dicker als ein Bleistift.

Diese Wurst schneiden Sie in gleich lange Abschnitte von ca. 5 cm und formen daraus mit den Fingern jeweils ein "S".

Legen Sie die S-le dicht an dicht auf das vorbereitete Backblech bzw. Arbeitsbrett mit Backpapier - ohne den geringsten Abstand dazwischen (das erleichtert das spätere Bestreichen, und zum Backen müssen die S-le sowieso nochmal umgesetzt werden).

Nun werden die S-le über Nacht an einem kühlen Platz getrocknet - z.B. im Keller.

Am nächsten Tag heizen Sie den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vor.

Derweil bereiten Sie die Masse zum Bestreichen vor:

Dafür Eigelb mit Sahne gut verrühren und die S-le mit einem Pinsel damit bestreichen.

Wenn Sie die S-le schön dicht an dicht gesetzt haben, müssen Sie jetzt mit dem Pinsel lediglich über die kompletten Reihen streichen - das geht wesentlich schneller, als jedes einzelne S-le zu bearbeiten!

Sofort mit reichlich Hagelzucker bestreuen (die feuchte Eigelb-Sahne-Glasur sorgt dafür, dass der Hagelzucker schön haften bleibt).

Als letzten Schritt belegen Sie ein weiteres Backblech mit Backpapier und setzen die S-le darauf - in gebührendem Abstand zueinander, denn sie werden beim Backen etwas breiter.

Die S-le werden zwischen ca. 11 und 20 Minuten gebacken - je nachdem, wie dick sie sind. Backen Sie auf jeden Fall nach Sicht, das ist ganz einfach:

Die S-le sind nämlich genau dann fertig, wenn sie gerade anfangen, leicht Farbe zu nehmen.

Achtung beim Rausnehmen: Die S-le sind zunächst ziemlich zerbrechlich. Warten Sie am besten eine Minute, dann ist die gefährlichste Zeit vorbei.

Ich mache es immer so, dass ich das gesamte Backpapier abhebe und die S-le in eine Schale gleiten lasse.

Der tolle Duft verführt Dinis und mich regelmäßig dazu, gleich mal ein paar noch warme S-le zu probieren....

Und zum Schluss: Unkonventionell aber überzeugend:

Die S-le gleich nach dem Backen in den feuchten Keller stellen - und zwar offen!

Nicht abdecken! Sie ziehen so etwas Feuchtigkeit und schmecken doppelt so gut!

Anmerkung:

Meine S-le sind für mich der Inbegriff glücklicher Kindheitserinnerungen. Wie oft habe ich nicht in der Adventszeit mit meiner geliebten Oma S-le gebacken!

"S wie Susanne" hat sie immer gesagt...

Probieren Sie diese Plätzchen - denn sie schmecken h wie himmlisch!