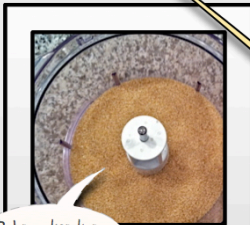


ICH KRÜMELE ALSO BIN ICH

250 g Butter
+ 300 g Butterschmalz

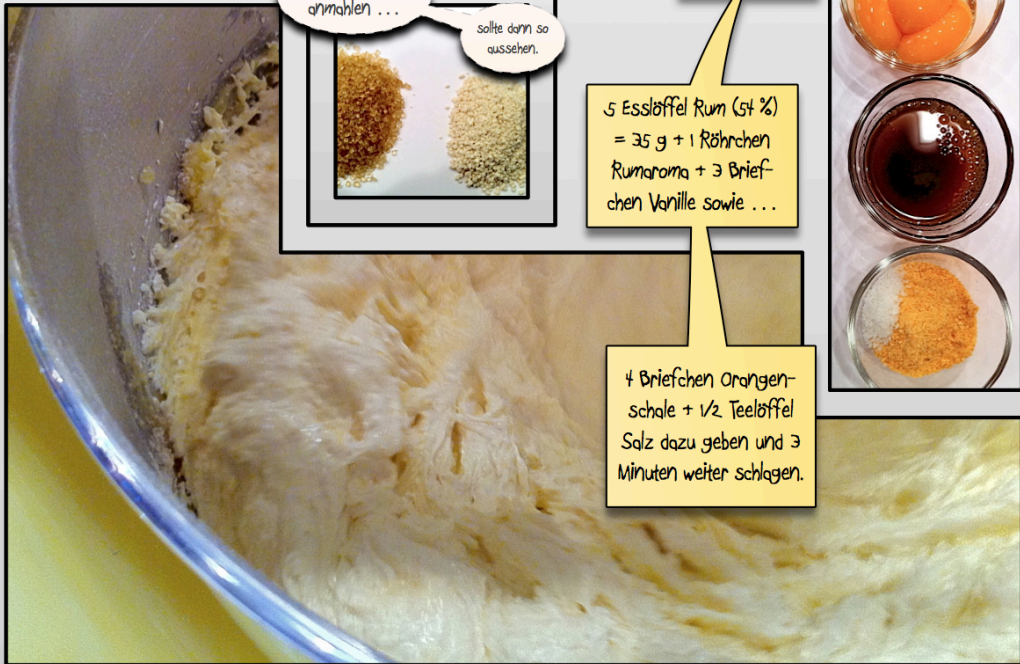


+ 450 g Rohrzucker
schaumig schlagen.



Rohrzucker kurz
anmahlen ...

sollte dann so
aussehen.



Spritzgebäck a la Frank

- 250 g Butter
- 300 g Butterschmalz (= Butaris)
- 450 g brauner Rohrzucker
- 1.000 g Mehl, Typ 405 (bitte kein Instant Mehl kaufen)
- 4 Stk. Eigelb
- 5 Esslöffel 54 % Rum (= 35 g) + 1 Röhrchen Rum-Aroma
- 4 Briefchen Dr. Oetker Finesse Orangenschalen
- 3 Briefchen Dr. Oetker Finesse Bourbon-Vanille
- 600 g Kuvertüre, z. B. 70 % Chocolat ménage de luxe von Weinrich

© Andreas Frank: <http://www.frankundlange.de>
<http://moeglichmacher.wordpress.com/>

4 Eigelb,



5 Esslöffel Rum (54 %) = 35 g + 1 Röhrchen Rumaroma + 3 Briefchen Vanille sowie ...

4 Briefchen Orangenschale + 1/2 Teelöffel Salz dazu geben und 3 Minuten weiter schlagen.



Das Mehl unterheben und KURZ durchkneten. Teig ist fertig, wenn er sich gut von der Schüssel löst. (NICHT zu lange kneten!)

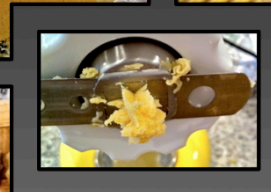


MINDESTENS 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

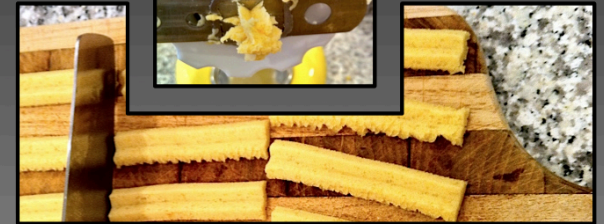
Am nächsten Tag



Teig muss kalt und hart sein!



180 ° Ober- und Unterhitze: 12 Minuten (bei zwei Blechen 16 Min.)



ENDE