

FRÄNKISCHE TAPAS



Seelenspitzen

Zutaten:

500 g Mehl
100 g Zucker
2 Eier
1 geriebene Schale Zitrone
1 EL Vanillezucker (oder 1 Päckchen)
50 g Butter
1 Würfel Hefe
etwas Milch
1 Prise Salz
1 Schnapsglas Rum

Für den Blätterteig 125 g kalte Butter

Für die Glasur:

Zitronensaft
Puderzucker

Zubereitung:

Hefe mit 1 Eßlöffel Zucker und etwas handwarmer Milch ansetzen.
Mehl und alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel langsam das Mehl einrühren und anschließend den Teig gut durchkneten.
Anschließend den Teig abgedeckt eine halbe Stunde im Kühlschrank gehen lassen. Den Teig nun rechteckig ausrollen und eine Hälfte mit der kalten Butter belegen. Dazu die Butter in 2 mm dicke Scheiben schneiden.
Nun den Teig aufeinander legen. Der Teig wird nun ohne Druck wieder ausgerollt und anschließend wieder übereinander geschlagen, insgesamt drei Mal. Nun kommt der Teig wieder abgedeckt in den Kühlschrank stellen und nochmals gehen lassen. Anschließend den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Jeweils drei Teigstränge werden miteinander zu einem Zopf geflochten.
Die Zöpfe werden nun ca. 5 Minuten bei 200° C bei Ober- und Unterhitze gebacken. Dann die Temperatur auf 160 ° C zurückdrehen und die Seelenspitzen nochmals 10 Minuten goldgelb backen lassen.

Wenn sie abgekühlt sind, werden sie mit einer Zuckerglasur bestrichen. Hier wird Zitronensaft mit dem Puderzucker zu einer zähen Masse verührt und anschließend die Seelenspitzen bestrichen.