

Birnenweggli

200 g Mehl	
1 KL Backpulver	in eine Schüssel sieben
1 KL Salz	begeben
100 g Butter	zerkleinern, zugeben und verreiben, bis die Masse gleichmässig fein ist.
30 g Eier	
35 g Wasser	begeben und kurz zu einem Teig kneten.

Den Teig kühl stellen.

1 Packung Birnenweggenfüllung (350 g)

Ca. 50 x 25 cm gross ausrollen und mit Birnenfüllung bestreichen.

Nach Belieben einige gehackte Baumnüsse und Sultaninen darüber verteilen.

Längs durch die Mitte halbieren und von der Mitte her aufrollen.

Mit Eigelb bestreichen und in 15 mm breite Stücke schneiden.

Auf ein Backpapier absetzen und bei 190°C mit Unter- und Oberhitze backen, bis das Gebäck goldgelb ist.