



Grassins

Fetter Staat und schlanke Unternehmen, ist nicht das Rezept, nach dem ich lebe. Ich kämpfe für die grösstmögliche unternehmerische Freiheit. Clevere staatliche Rahmenbedingungen ermöglichen Innovation. Gemeinsinn entsteht da, wo Staat, Eigenverantwortung und Unternehmertum sich ergänzen. Dafür lebe ich als Unternehmer, Hotelier und Verbands-Präsident. Als Nationalrat? Genau so weiter!

Zutaten für ca. 50 Stück

Zutaten

- 500 g Weissmehl
- 250 g Butter, zimmerwarm
- 250 g Zucker
- 2 Eier (am besten Bio)
- 15 g Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Alles gut mit den Händen durchmischen. Sobald sich ein kompakter Teig bildet, den Inhalt aus der Schüssel nehmen und weiter durchkneten bis zu einem glatten Teig. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit dem Wallholz den Teig ca. 4 mm dick auswallen. Den ausgewallten Teig nochmals ca. 15 Minuten kühl stellen. Die Grassins mit einem Ausstechring (4 cm) ausstechen.

Die ausgestochenen Grassins auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 170-180 Grad (Umluft) während gut 15 Minuten backen. Die Grassins sollten nicht bleich aber auch nicht braun sein.