Nah&Frisch



Tanja Schlager User

Tannenbäumchen

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** **30 min.**

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und beliebige Kekse ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 C (Ober-/Unterhitze) unter Aufsicht ca. 8-10 Min. goldbraun backen. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen oder in Schokoglasur tunken und mit buntem Zuckerstreusel verzieren.

Zutaten

- 300 g Fini´s Feinstes Weizenmehl universal
- 200 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 2 Eidotter
- 1 Msp. Backpulver
- 1/2 Pkg. Vanillezucker
- etwas Zitronenschale
- 2 TL Rum