Nah&Frisch



Zauberhafte Weihnachtsküche Hölker Verlag | Professional

Butterkekse

Griaß di Rezepte | Kekse | Weihnachten | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Das Mehl und den Staubzucker in eine große Schüssel sieben, Vanillezucker und Salz einstreuen. Die Butter in Stückchen zugeben, zuletzt das Eigelb und die Zitronenschale. Gründlich kneten, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen, 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und mit Förmchen nach Belieben ausstechen. Die Kekse mit bemehlten Fingern vorsichtig auf die Bleche legen und ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Zutaten

- 250 g Mehl plus etwas für die Arbeitsfläche
- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 125 g zimmerwarme Butter
- 1 Eigelb
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone