

Rezept Butterkekse

Rezept Butterkekse

Aus diesen Butterkekse lassen sich zahlreiche weitere Rezepte, z.B. Kalter Hund, zubereiten.

Zutaten:



250 g Mehl
125 g Butter
125 g Puderzucker
2 Eier
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, die kalte Butter in Stückchen darüber verteilen.

Den Puderzucker, die 2 Eier, den Vanillezucker, eine Prise Salz, die Zitronenschale zufügen. Alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel rollen und in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Bevor der Teig aus dem Kühlschrank genommen wird, kann man den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Aus dem Teig Butterkekse ausstechen oder den Teig in gleichgroße Vierecke schneiden.

Die Butterkekse auf das Backblech legen, mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im Backofen ca. 10 min goldgelb backen.

Tipp: Je nach Geschmack können die Butterkekse entweder pur oder mit bunten Streuseln, Hagelzucker, gehackten Mandeln, Pistazien vor dem Backen bestreut, serviert werden. Hierbei sind der eigenen Phantasie und dem Geschmack keine Grenzen gesetzt.

[Zurück zu den Backrezepten](#)