

Butterkekse

Zutaten:

- 250g Butter
- 250g Puderzucker
- 2 Eier
- 500g Weizenmehl
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Deckel Zitronensaft

Zubereitung:

- Butter, Puderzucker und Eier miteinander vermischen
- Mehl, Vanillezucker und Zitronensaft einarbeiten
- den Teig ca. ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen und anschließend ausrollen (etwa 5mm dick)
- nach Belieben Kekse ausstechen
- bei 200°C (Umluft) bis zur gewünschten Bräune backen
- Tipp: um glänzende Kekse zu erhalten, diese vor dem Backen mit Eiweiß bestreichen
- bei Bedarf können die Kekse im Anschluss noch mit Zuckerguss, Schokostreuseln, Krokant oder Ähnlichem verziert werden