Butterkekse

Die Butterkekse nach diesem Rezept sind ganz einfach zuzubereiten. Hier können auch die Kleinen schon prima mithelfen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

180 g	Butter
1 Stk.	Ei
250 g	Mehl
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 TL	Zitronensaft
80 g	Zucker
1 EL	Milch
Nach Belieben	Zuckerperlen (oder Streuseln)

Zubereitung

1. Für die Butterkekse die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl verkneten. Nacheinander Zucker, Ei, Zitronensaft und Milch dazugeben und alles gut verkneten. Zugedeckt ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ca. 2 mm dick ausrollen.

3. Aus dem Teig nun beliebige Formen (z.B. Sterne, Herzen, Blumen, Tannenbäume) ausstechen und die Kekse auf die Backbleche legen. Ca. 10 Minuten im Ofen backen.

4. Sobald sie hellbraun werden, aus dem Ofen nehmen. Großzügig mit bunten Streuseln oder Zuckerperlen bestreuen und komplett auskühlen lassen, erst dann servieren.

Tipp

Die Butterkekse mit buntem Zuckerguss oder Lebensmittelfarbe verzieren.