

Butterbrot-Kekse

Die Butterbrot-Kekse haben ihren Namen vom Eidotter Masse Belag. Das weihnachtliche Kleingebäck schmeckt nussig und süß.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

100 g	Butter
125 g	Walnüsse (gerieben)
140 g	Zucker
140 g	Mehl
1 Stk.	Eiweiß (groß)
2 Stk.	Eidotter
100 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Butterbrot-Kekse** die Butter, geriebene Walnüsse, Zucker, Mehl und das Eiweiß vermengen und zu einem Teig rühren.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einer Form Kekse ausstechen.
3. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Heißluft zirka 10 Minuten goldgelb backen, aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit Eidotter mit dem Staubzucker schaumig schlagen, und die Butterbrot-Kekse damit bestreichen.

Tipp