

# Butterbrot-Kekse

Die Butterbrot-Kekse habe 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	<a href="#">Butter</a>
125 g	Walnüsse (gerieben)
140 g	<a href="#">Zucker</a>
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