

Butterkeks-Rosen

Das Rezept von den Butterkeks-Rosen ist im Nu gemacht und lädt die ganze Familie zum Naschen ein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

220 g	Butter (weich)
100 g	Staubzucker
1 TL	Vanilleextrakt
1 Stk.	Ei (Zimmertemperatur)
250 g	Mehl

Zubereitung

1. Für die **Butterkeks-Rosen** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 175-180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter einige Minuten cremig aufschlagen.
3. Nun den Staubzucker hinzufügen und gründlich verrühren.
4. Jetzt das Ei und den Vanilleextrakt unterrühren.
5. Letztendlich das Mehl (gesiebt) unterheben.

6. Den Teig anschließend in einen Spritzbeutel mit großer Tülle (zum Beispiel einer Rosetten-Tülle) geben.
7. Dann spiralförmig mit etwas Abstand Kreise auf das Backblech dressieren. Diese sollten nun ca. 12-15 Minuten im Ofen backen und danach vollständig auskühlen. Die Teigmenge ergibt ca. 20 Kekse.

Tipp

Zu den Butterkeks-Rosen schmeckt immer noch ein Glas Milch am besten. Wer möchte, kann die Butterkekse mit einer Schokoladenglasur verzieren.