Butterkekse mit Schokoglasur

Die Butterkekse mit Schokoglasur sind wunderbare Kekse zur Weihnachtszeit. Das Rezept für die köstlichen Plätzchen gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

300 g	Weizenmehl
200 g	Butter
100 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Stk.	Bio-Zitrone
	Vollmilchkuvertüre
	Streusel

Zubereitung

1. Die **Butterkekse mit Schokoglasur** sind schnell gebacken. Dazu aus Weizenmehl, Butter, Zucker, Ei, Salz, und Abrieb einer Bio-Zitrone rasch einen Teig zubereiten. In Folie wickeln, und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen lassen.

2. Den Backofen auf 180 C° Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit beliebigen Formen Kekse ausstechen.

4. Im Backofen 12-15 Minuten goldgelb backen. Danach auskühlen lassen.

5. Abschließend die Butterkekse mit geschmolzener Schokolade bestreichen oder glasieren.

Nach Belieben noch mit bunten Streuseln verzieren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp