

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.

Tipp