Butterkekse mit Zitronenglasur

Die Butterkekse mit Zitronenglasur ist ein wunderbares Rezept besonders für Weihnachtskekse. Die kleine zarte Mehlspeise darf auf keinem Kekse Teller fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 42 min



Zutaten

300 g	Mehl
150 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
1 TL	Backpulver
150 g	Butter (weich)
	Marillenmarmelade
150 g	Staubzucker
2 TL	Zitronenschalen (abgerieben)
2 EL	Zitronensaft
	Zuckerperlen
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die **Butterkekse mit Zitronenglasur** das Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Backpulver und weiche Butter in eine Schüssel vermengen und zu einem festen Teig verarbeiten.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizten und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in Christbaum Formen ausstechen.

4. Im Ofen zirka 12-15 Minuten goldgelb backen und danach auskühlen lassen.

5. Die Hälfte der Kekse mit Marillenmarmelade bestreichen und zusammenkleben.

6. Den Staubzucker, Zitronensaft und abgeriebenen Zitronenschale in einer Schale vermengen und zu einer streichfähigen Masse rühren. Die Zitronenglasur mit einem Backpinsel auf die Butterkekse auftragen, je nach Belieben mit Zuckerperlen bestreuen und aushärten lassen.

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



Tipp