Dänische Butterkekse

Diese dänischen Butterkekse sind ein echter Klassiker – fein, mürbe gebacken und mit herrlichem Vanilleduft, perfekt für die Keksdose!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 13 min

Ruhezeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

230 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
125 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
300 g	Weizenmehl

Zubereitung

1. Um **dänische Butterkekse** zu backen, den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel zimmerwarme, weiche Butter und Zucker cremig schlagen, bis die Masse hell und fluffig ist. Dann das Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste), eine Prise Salz und das Ei hinzufügen und kurz weiterrühren. Das Mehl nach und nach einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

2. Diesen in einen Spritzbeutel oder eine Gebäckpresse füllen und typische dänische Formen wie Kringel, Brezeln oder Tupfen auf das Backpapier spritzen. Die Bleche nacheinander im Ofen 11–13 Minuten backen, bis die Kekse an den Rändern leicht goldbraun sind. Danach vollständig auskühlen lassen und in einer luftdichten Keksdose aufbewahren – so bleiben sie lange frisch.

Tipp

Ein Hauch Zitronenabrieb oder mit Schokoladenglasur verziert, geben den dänischen Butterkeksen eine besondere Note!