Fensterkekse

Die Fensterkekse sind ein einfaches und preiswertes Weihnachtskekse-Rezept. Die köstlichen Weihnachtssterne eignen sich auch als Christbaumschmuck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

100 g	Zucker
200 g	Butter
300 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
	Bonbons (bunte)

Zubereitung

1. Für die weihnachtlichen **Fensterkekse** aus Zucker, Butter, Mehl und Salz einen einfachen Teig zubreiten. Im Kühlschrank zirka eine halbe Stunde rasten lassen.

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

3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Auf das Blech legen und in der Mitte kleinere Sterne ausstechen.

4. Jetzt die Bonbons mit einem Nudelholz oder Mörser zerkleinern. In die Mitte der Kekse legen und im Backofen zirka 12-15 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Die Fensterkekse eignen sich auch hervorragend als Christbaumschmuck. Vor dem Backen mit

einem Trinkhalm Löcher in die Kekse stechen. So lassen sie sich einfach aufhängen.