# Terrassenkekse

Die Terrassenkekse sind schnell und einfach in der Zubereitung. Das Rezept für köstlichen Weihnachtskekse gelingt mit wenig Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Mehl |
| 1 Prise | Salz |
| 2 TL | Backpulver |
| 100 g | Zucker |
| 1 Stk. | Ei |
| 150 g | Butter |
| | Marmelade (z.b.Himbeer, Ribisel oder Marillenmarmelade) |
| | Staubzucker |

## Zubereitung

1. Die einfachen **Terrassenkekse** sind rasch zubereitet. Dafür das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. In der Mitte eine Mulde drücken, das Ei und Salz hineingeben. Das Backpulver, Zucker und Butter in kleine Stücke am Rand verteilen. Mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank zirka 1 Stunde rasten lassen.

2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und verschieden große Kekse ausstechen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen.

4. Auskühlen lassen und mit der Marmelade zusammen setzen. Abschließend mit Staubzucker bestäuben und in Keksdosen aufbewahren.

Jetzt auch als Buch
**"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"**

**30 traditionelle Rezepte** hier bestellen




## Tipp