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