Weihnachtskekse mit Zuckerguss

Die Weihnachtskekse mit Zuckerguss sind eine wunderbare Nascherei zu Adventszeiten. Das Rezept mit geriebene Mandeln gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

150 g	Mehl
100 g	Mandeln (gerieben)
1 TL	Backpulver
75 g	Staubzucker
1 Messerspitze	Zitronenabrieb
1 Stk.	Ei
125 g	Butter
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
125 g	Staubzucker
	Frischen Zitronensaft (nach Bedarf)
Nach Belieben	Streusel

Zubereitung

1. Für die **Weihnachtskekse mit Zuckerguss** das Mehl mit dem geriebenen Mandeln, Staubzucker, Backpulver und Zitronenabrieb auf die Arbeitsfläche versieben und häufen. Eine Mulde formen und das Ei in die Mulde schlagen. Die Butter in Stücke geschnitten am Rand verteilen. Mit den Händen zu einem Teig kneten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine halbe Stunde rasten lassen.

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

3. Arbeitsfläche bemehlen und den Teig zirka 3-4 mm dick ausrollen. Die Weihnachtskekse

ausstechen, auf dem Backblech verteilen.

4. Im Backofen zirka 12 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Den Staubzucker mit Zitronensaft oder Wasser zu einem dickflüssigen Zuckerguss rühren. Die Kekse damit glasieren und je nach Belieben mit bunte Streusel oder Schokoladen-Streusel dekorieren.

Tipp