

BUTTERKEKSE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 200 g glattes Mehl
- 140 g Butter
- 80 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 P Vanillezucker
- 1 Ei
- geriebene Zitronenschale

optional:

- 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl, Staubzucker, kleingeschnittene Butter, Vanillezucker, Ei, geriebene Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Keksteig auf gut bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit beliebigen Formen Kekse ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, eventuell mit verquirltem Eigelb bestreichen (dann glänzen die Kekse nach dem Backen) und im vorgeheizten Backrohr 10-12 Minuten backen.

Abgekühlt in verschließbaren Blechdosen aufbewahren.