

Butterkekse

Sehr einfache Kekse, wie man sie von früher kennt.

Wissenswertes:

Aus der angegebenen Menge - 5 mm dick ausgerollt - erhält man etwa 100 Stück. Ich habe Ausstecher in verschiedenen Größen und Formen sowie Keksstempel verwendet.

Das brauchst du:

600 g glattes Mehl

400 g Butter

200 g Staubzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

So wird's gemacht:

Alle Zutaten zusammen in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen. Mit einem Ei, welches mit ganz wenig Milch oder Sahne verquirlt wird, bestreichen. Aus einer Hälfte des Teiges mache ich immer Stempelkekse - diese werden nicht mit Ei bestrichen.

Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze oder 160 Grad Umluft etwa 12 Minuten hell backen. Die Backzeit ist nur eine ungefähre Angabe, da jedes Backrohr etwas anders ist - auf Sicht backen.

In gut verschließbaren Dosen sind die Kekse mindestens 8 Wochen haltbar.