

Butterkekse nach Oma's Rezept



Zutaten:

250 g weiche Butter	150 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker	1 Prise Salz
1 Msp. Zitronenschale, geschrieben	3 Eigelb
500 g Mehl	1 Pkg. Backpulver
3-4 EL Milch	2 EL Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung (für ca. 80 Kekse):

1. Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale cremig rühren.
2. Eigelb nach und nach einrühren. Mehl und Backpulver vermengen und mit der Butter-Ei-Masse und der Milch zu einem Teig verkneten.
3. Zugedeckt 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen; beliebig ausstechen und backen.
5. Nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen.

Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze oder 160 °C Umluft

Backzeit: 5-7 Minuten

Tipps:

Ihr könnt die Butterkekse vor dem Backen mit Ei bestreichen und mit verschiedenen Zutaten wie Mandelhälften, Nüssen aller Art usw. verzieren, nach dem Backen mit Schokoladenstreusel bestreuen oder mit Glasuren bestreichen.

Statt Butter könnt ihr auch Pflanzenmargarine verwenden.