

Weihnachts-Butterkekse

Kuchen & Gebäck

Kekse

Österreichisch

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Backofen auf 190 °C (Heißluft: 170 °C) vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Stärke vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und ca. 10 Min. backen. Für die rosarote Glasur etwas von der weißen Glasur mit einigen Tropfen roter Speisefarbe verrühren. Die Kekse in weiße, grüne oder rosa Glasur tunken.

Zum Verzieren jeweils 1 KL der weißen Glasur mit blauer und gelber Speisefarbe verrühren und in Spritztütchen geben. Die weiße und grüne Glasur jeweils in Spritztütchen füllen. Die Kekse mit den 4 Glasuren verzieren.



ZUTATEN

Mürbteig:

370 g glattes Mehl

1 KL Dr. Oetker Backpulver

25 g Speisestärke

1 Prise Salz

230 g gesiebter
Staubzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker

5 Tropfen Dr. Oetker
Aroma Zitrone

1 Ei (Größe M)

250 g weiche Butter

2 EL Milch

Zum Tunken und
Verzieren:

1 Becher flüssige Dr.
Oetker Zucker Glasur weiß

etwas Dr. Oetker Back- &
Speisefarbe (rot, blau und
gelb)

etwas flüssige Dr. Oetker
Zucker

Glasur grün