

REZEPT FÜR BLAU-WEISS-KEKSE



BLAU-WEISS-KEKSE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 60 Stück (je nach Größe) | 60 Min.
| + Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 150 g Butter
- 125 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Mehl zum Bearbeiten
- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft
- blaue Lebensmittelfarbe



2429

ZUBEREITUNG

388

Kcal

100 g

3.6

Gramm

Eiweiß

64.5

Gramm

Kohlenhydrate

12.6

Gramm

Fett

1. Butter würfeln und mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Mehl und Backpulver glatt verkneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig portionsweise auf einer bemehlten Fläche 3-4 mm dünn ausrollen und runde Kekse (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Kekse im heißen Ofen blechweise 10-12 Minuten hell backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. [Puderzucker](#) sieben und mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Masse teilen und eine Hälfte blau einfärben. Kekse damit nach Herzenslust blau-weiß verzieren, trocknen lassen.