

REZEPT FÜR FEINE BUTTERKEKSE



FEINE BUTTERKEKSE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 45 Stück | 45 Min. | + Kühl- und Abkühlzeiten

Zutaten

- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 140 g SweetFamily Feiner Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Mehl zum Bearbeiten



1267

ZUBEREITUNG

| | | | |
|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 74 Kcal | 1 Gramm | 8 Gramm | 4 Gramm |
| pro Stück ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Butter würfeln. Mit Mehl, 100 g Zucker, 1 Eigelb und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Teig eventuell portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen. Mit wenig Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.
3. Übriges Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren. Kekse dünn damit bestreichen und mit übrigen 40 g Zucker bestreuen. Butterkekse im heißen Ofen blechweise ca. 12 Minuten hell und knusprig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.