Butterkekse

Zutaten:

300 gr. Mehl
100 gr. Zucker
200 gr. Butter (weich)
2 Eigelb

bei mittelgroßen Ausstechern reicht der Teig für ca 50-60 Kekse

Zubereitung
Als erstes fertigen wir den Teig. Dazu werden das Eigelb und die Butter mit dem Handrührgerät schaumig geschlagen. Dann wird der Zucker dazugegeben und alles wird solange geschlagen bis eine helle cremige Masse entsteht Nach und nach wird nun das Mehl dazugegeben. Wenn der Teig gleichmäßig aussieht, wird er zu einer Kugel geformt und in Frischhaltefolie eingeschlagen. Nun kommt er für 2-3 Stunden in den Kühlschrank um zu ruhen. Nach dem ruhen, kommt er auf eine bemehlte unterlage und wird ausgerollt (nicht zu dick und zu dünn). Die ausgestochenen Teigformen legen wir auf ein Backblech und backen diese bei ca. 150°C Umluft etwa 8-10 Min, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben

Wenn man es süß mag, können die Kekse nach dem abkühlen noch mit Zuckermasse verziert werden. Dies verleiht ihnen zudem noch einen persönlichen Touch

Gutes gelingen