

Weihnachtliche Butterkekse

etwa 80 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

370 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
25 g Maisstärke
1 Prise Salz
230 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
1 Ei (Größe M)
250 g weiche Butter

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Mürbteig:

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.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heissluft 170 °C
Backzeit: etwa 10 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Butterkekse sind in gut schließenden Dosen ca. 3 Wochen haltbar