

Weihnachts-Butterkekse

etwa 100 Stück



gelingt leicht

● up to 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

370 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
25 g Speisestärke
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
2 EL Milch

Zum Tunken und Verzieren:

200 g Dr. Oetker Zucker Glasur
weiß
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 Mürbteig:

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.

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

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heissluft 170 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten

④ Zum Tunken und Verzieren:

Die Zucker Glasur erwärmen. 1/3 der weißen Glasur mit einigen Tropfen roter Speisefarbe rosa einfärben. Die Hälfte der übrigen weißen Glasur mit blauer und gelber Speisefarbe grün einfärben. Die Kekse in weiße, grüne oder rosa Glasur tunken. Die vom Tunken übrigen Glasuren in Spritztütchen geben und die Kekse damit verzieren.