

Butterkekse von Frau Susanne Z.

Zutaten

Teig

180 g glattes Mehl
1/4 Pkg. Backpulver
60 g Staubzucker
1/4 Pkg. Vanillezucker
60 g Butter
1 Ei

Zum Dekorieren

100 g Staubzucker
1-2 EL Kirschsafft
Lebensmittelfarbe
50g Zartbitterschokolade

Dauer

45 Min. Zubereitung
12 Min. Backen

Besonderes Merkmal

Besonders geeignet fürs Kekse backen mit Kindern weil der Teig nicht ziehen muss und gleich weiterverarbeitet werden kann.

Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur

180° Umluft für ca. 12 Minuten

Zubereitung

- 1 Das Backrohr auf 180 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- 2 Das Mehl zuerst mit dem Backpulver vermischen. Danach mit Staubzucker, Vanillezucker und Butter vermischen. Ei zugeben und zu einem glatten Teig kneten.
- 3 Den Teig dünn ausrollen, beliebige Figuren ausstechen und auf das Backblech legen. Im Rohr ca. 12 Minuten hell backen.
- 4 Für die Punschglasur den Staubzucker in eine kleine Schüssel sieben und nach und nach 1-2 Esslöffel Kirschsafft einrühren, bis eine dickflüssige, streichfähige Masse entsteht. Danach noch Lebensmittelfarbe nach Belieben hinzugeben. Die Glasur mit einem Löffel oder Pinsel auf die abgekühlten Kekse streichen.
- 5 Die Schokolade über einem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen. Mit einem Löffel oder einer Gabel kleine Spritzer oder Streifen Schokolade auf die Glasur setzen, sodass dekorative Muster entstehen.
- 6 Die Kekse bei Raumtemperatur trocknen lassen, bis die Glasur und die Schokolade fest sind.

