

Weihnachtliches Buttergebäck



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|-------------|
| Staubzucker / Puderzucker | 125 g |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 2 Pkg. |
| Eigelb / Eidotter | 4 Stk. |
| Kondensmilch | 1 Esslöffel |
| Butter | 200 g |
| Weizenmehl (glatt) | 275 g |

Zubereitung:

1 Eigelb und 1 Eßlöffel Kondensmilch zum Bestreichen der Kekse gut verrühren.

Aus den restlichen Zutaten einen Teig kneten, im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen, Teig auswalken, Kekse ausstechen, mit der Eigelb-Kondensmilch Mischung bestreichen und bei 175° ca. 25 Minuten backen.

Nach Belieben verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1577-Weihnachtliches-Buttergebaeck.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at