

# 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](http://www.koch-idee.at)