

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