

Hauskekse



Rezept für 40 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	350 g
Zitronensäure	1 g
Backpulver	½ Teelöffel
Sauerrahm / saure Sahne	70 g
Zimtpulver	¼ Teelöffel
Butterschmalz	100 g
Staubzucker / Puderzucker	150 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Brauner Rum	2 cl

Zubereitung:

In der Küchenmaschine aus allen Zutaten einen glatten Teig machen, 30 Min. rasten lassen, dünn auswalken und Kekserl ausstechen oder nur ausradeln.

Diese werden bei 180°C 10 bis 12 Minuten gebacken.

Mir schmecken meine Hauskekserl noch mal so gut ,wenn sie ein bisserl zu braun gebacken sind.

Sind meine Ganzjahreskekserln!!

PS: Das Butterschmalz sollte gut zimmertemperiert sein.

Wird anstelle von Butterschmalz, Butter genommen, sollten 150 g verwendet werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1894-Hauskekse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at