

WEIHNACHTS-KEKSE

mit
Zuckerguss

HAUPTGERICHT
FESTLICHES

ZUTATEN

FÜR 3 - 4 PERSONEN

Für den Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

80 g Zucker

125 g kalte Butter

1 mittelgroßes Ei

Ausstechförmchen Weihnachtsmotive

Für den Zuckerguss:

1 Eiweiß

100 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

Dekoration nach Wahl

ZUBEREITUNG

ca. 60 min

ZUBEREITUNG

Für einen feinen, glatten Knetteig zunächst das Mehl in eine Schüssel sieben. Anschließend den Zucker hinzufügen und beides vermischen. In die Mitte nun eine Mulde drücken, das Ei hineingeben und die kalte Butter in kleinen Stückchen auf den Mehlrand verteilen.

Jetzt geht es ans Kneten: Entweder mit der Hand vom Butter-Mehlrand aus nach innen arbeiten und das Ei behutsam einkneten oder von einer Küchenmaschine die Arbeit übernehmen lassen. Mit etwas Geduld wird die Masse zu einem schönen glatten Teig.

Den fertigen Teig anschließend abgedeckt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Während der Teig abkühlt, den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nach der Kühlzeit den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen. Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestreuen, darauf den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und nach Belieben ausstechen. Dann die ausgestochenen Kekse mit etwas Abstand auf ein Backblech legen.

Jetzt das Blech in den Ofen schieben und ca. 10 – 12 Minuten goldbraun backen.

Während die Kekse abkühlen, den Zuckerguss vorbereiten: Dazu das Eiweiß steif schlagen und allmählich Puderzucker und Zitronensaft einrühren. Sobald die Masse dick und glänzend ist, können die Kekse damit bestrichen werden.

Zum Schluss noch mit Lebensmittelfarbe, Zuckerperlen, Streuseln oder anderen Dekorationen verzieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und lasst es euch schmecken.

Guten
Appetit!

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/kochen-snacken/