

# "BUTTOKEKSLAN"

## EIN KEKS FÜR JEDERMANN

### **Du brauchst:**

- 250g weiche Butter
- 150g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Zitronenschale
- 3 Eigelb
- 500g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 3-4 EL Milch

### **Und so wird's gemacht:**

Die Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale cremig rühren. Das Eigelb nach und nach einrühren. Mehl und Backpulver vermischen und mit der Butter-Ei-Masse und der Milch zu einem Teig verkneten. Den Teig nun zugedeckt 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Teig etwa 5 mm dick ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen. Die Kekse kommen dann für 5 - 7 Minuten bei 180 Grad in den Ofen. Nach dem Backen die Kekse nach Belieben mit Schokolade oder bunter Glasur verzieren, mit Staubzucker bestreuen oder einfach so genießen wie sie sind.