



WEIHNACHTSKEKSE

EIN EINFACHES GEBÄCK, DAS IN VIELEN LÄNDERN GERNE MIT KINDERN GEBACKEN WIRD

Zutaten

- 250 g Butter
- 80-100 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig eine halbe Stunde in den Kühlschrank als Teigkugel mit Folie oder einer Plastiktüte legen.
3. Teig ausrollen und mit Ausstechformen Kekse herstellen.
4. Bei 170-180 Grad 10-15Min backen
5. Zum verzieren Puderzucker mit Wasser in einer Tasse verrühren und Plätzchen nach dem backen mit einem Pinsel bestreichen.
6. Alles was es zum Verzieren gibt, z. B Zuckerkügelchen, Schokoladenherzen etc. kann benutzt werden.

