

Buttergebäck

Weihnachtskekse wie zu Oma´s Zeiten.

Besonders zur Weihnachtszeit sind die selbst gebackenen Butterkekse, das feine Buttergebäck, ein beliebtes Backwerk. So haben es die Großmütter für vielen Jahre für ihre Liebe gebacken. Eine wundervolle Backtradition. Butterkekse gibt es in vielen Formen, je nach dem persönlichen Geschmack.

Zutaten

- 375 g Butter
- 500 g Mehl
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Fläschen Vanille-Butter-Aroma
- Dosenmilch

Zubereitung

- Zwei Eier aufschlagen und die beiden Eigelb mit dem Zucker, der Butter und dem Vanille-Butter-Aroma verrühren. Dann mit dem Mehl zu einem Teig verkneten. Das Ganze abgedeckt für ca. eine Stunde kühl stellen und ziehen lassen.
- Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen. Die Plätzchen mit den Lieblingsförmchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- Das dritte Ei aufschlagen und das Eigelb mit etwas Dosenmilch verrühren, dann die Plätzchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen im mittleren Einschub bei 160 Grad Umluft für ca. 10 Minuten backen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/buttergebaeck/>