

Spicy's Weihnachtskekse

Zutaten

(für 20 Portionen)

500 g Mehl

200 g Butter

200 g Puderzucker

1 TL Spicy's Weihnachtsbäckerei

2 Pk Vanillezucker

2 Msp Backpulver

2 Prisen Salz

2 Eidotter

4 EL Sauerrahm

2 EL Zitronenschale, abgerieben

Zubereitung

Für diesen Spicy's Weihnachtskekse Grundteig, Mehl und Butter auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche abbröseln. Zucker, Dotter, Backpulver, Rahm, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz gut verrühren und unter die Mehl-Butter Mischung geben. Den Teig gut verkneten in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit beliebigen Formen Kekse ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 10-12 Minuten goldbraun backen lassen. Auskühlen lassen und nach Wunsch verzieren.

Tipp

Wer möchte kann immer zwei Kekse mit Marmelade bestreichen und zusammenkleben. Entweder einzelne Kekse in Schokolade tauchen oder die Kekse mit einer Zuckerglasur verzieren.