



Benötigte Zutaten

500 g	Weizenmehl
250 g	Staubzucker
130 g	Premium Teebutter (kalt)
1 Pkg.	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker
2 Stück	Eier
60 ml	Premium Schlagobers

Butterkekse

klassisch - einfach - köstlich!

Anleitung

1. Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten
2. In Frischhaltefolie gewickelt für rund 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Kekse ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C goldbraun backen.

Foodblogger
Foodblogger