

Weihnachtskekse

Zutaten für 2-3 Bleche

Butterkekse

500 g Mehl glatt
160 g Butter, kühl-schrankkalt
160 g Staubzucker
3 Eier
1 EL Backpulver
1 EL Vanillezucker

Zuckerglasur

150 g Staubzucker
etwas Wasser oder Milch
nach Wunsch Lebensmittelfarbe grün, rot, blau...

Zubereitung

- Alle Zutaten schnell miteinander verkneten (wenn der Teig zu warm wird, wird er brüchig). Ca. eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Wer den Teig bereits am Vortag machen möchte: Teig zubereiten, über Nacht in den Kühlschrank geben und dann eine halbe Stunde vor dem Weiterverarbeiten bei Raumtemperatur aufwärmen lassen.
- Teig so dünn wie möglich auswalken, mit Keksausstecher ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen.
- Den Staubzucker sieben, einige Tropfen Milch oder Wasser hinzufügen und gut durchrühren bis die Masse zähflüssig ist. Lebensmittelfarbe hinzufügen - vorher den Zucker auf mehrere Schüsseln aufteilen, je nachdem wie viele Farben man verwenden möchte. Kurz rasten lassen, damit sich noch ungelöste Zuckerkristalle auflösen.
- Glasur in einen Einwegspritzsack oder ein Tiefkühlsackerl geben, hinten einen Knoten in den Sack machen, ein klitzekleines Loch mit der Schere hineinschneiden und dann auf die Kekse auftragen.