



# Weihnachtsbäckerei

## Butterkekse

Sweet Life

### Ihr braucht für 1 Portion:

- 375g Butter
- 300g Puderzucker
- 750g Mehl
- 6 Eidotter
- 4 EL kalte Milch
- Salz
- 300g Kochschokolade
- Zuckerstreusel
- Lebensmittelfarbe
- (essbaren Glitter)
- 2-3 Bio Orangen (Orangenschäler)

### So geht's:

#### 1. Teig

Butter mit Zucker und Salz cremig rühren. Das Mehl und die Eigelbe beimengen – dann entsteht eine krümelige Masse. Nun die Milch dazugeben und (am besten) mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Danach die Teigkugel in eine Frischhaltefolie wickeln und ca. eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

#### 2. Glitzer Barbie Kekse

Wenn ihr so wie ich, auch einmal Lust habt, Butterkekse in verschiedenen Farben auszustechen, dann fügt dem Teig nach dem Rasten einfach die Lebensmittelfarbe zu. Gut verkneten bis der gesamte Teigball in eurer gewünschten Farbe ist – ausrollen und ran an's ausstechen. Bevor's in den Backofen geht noch mit Fairy Glitter bestreuen und fertig sind eure Barbie Kekse.

#### 3. Kekse backen:

Für die Kekse das Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen und den Teig ausrollen. Viele verschiedene Formen ausstechen und für 6-7 Minuten ab damit ins Rohr für.

**4. Butterkekse mit Schoko und Orangenzesten/ Zuckerperlen**

Für die Orangenzesten das Backrohr auf 70°C Umluft vorheizen und die Orangen gut waschen. Dafür unbedingt unbehandelte Orangen kaufen! Die Orangen mit einem Orangenschäler (hier kaufen) schälen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen – für ca. 25-30 Minuten „backen“.

5. Während die Kekse noch abkühlen, die Kochschokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die abgekühlten Kekse in die Schoko tunken und mit den Orangenzesten oder ein paar Zuckerperlen bestreuen.

Am besten bei Tee und Adventkranzlichtern genießen ♥

xxx,

A handwritten signature in black ink that reads "Sophie". The signature is written in a cursive style with a long horizontal line extending to the left and another extending to the right.

[zum Post auf www.sophiehearts.com](http://www.sophiehearts.com)