



# Die besten Butterkekse der Welt

## Backen mit Eia

(Weihnachten im Zaubereulenwald, Estland, 2018)



### Zutaten Kekse:

250g Butter  
250g Zucker  
500g Mehl  
2 Eier  
1/2 Packung Backpulver

### Dekorationsideen:

Zuckerglasur: aus Staubzucker und Zitronensaft - ist auch ein guter Klebstoff  
Marmelade  
Streusel (schoko & bunte) und vieles mehr können verwendet werden

### Und so gehts:

1. Butter, Zucker und Eier zu einer cremigen Masse verrühren.
2. Mehl und Backpulver unterrühren
3. Teig eine Stunde (am besten mehrere) rasten lassen.
4. Teig mit Mehl bestäubt dünn ausrollen und ausstechen.
5. Kekse mit ausreichend Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen.
6. Bei 200°C Umluft 5-8 Minuten backen. Je nach Größe der Kekse kann die Backzeit variieren. Wenn die Ränder leicht braun werden, sind sie fertig.

### Die Glasur:

Wir mögen die Kekse am liebsten ohne Glasur. Den Kindern macht es allerdings viel Spaß, Glasur und Streusel auf den Keksen zu verteilen.

