



Butterkekse als Grundrezept und Rollenteig, schnell selbstgemacht!

Blitzschnelle Butterplätzchen in 30 Minuten.
Das Grundrezept für viele Variationen!

Zutaten:

- 300 g weiche Butter
- 200 g Zucker (oder selbstgemachtes Dattelmus)
- 500 g Mehl (Type 550 oder 404)
- 1 Päckchen Vanille-Zucker (oder Teelöffel selbstgemachtes Vanilleextrakt)
- 2-3 Eier (je nach Größe)
- Frischhaltefolie oder Bienenwachstuch zum Rollenformen
- Backpapier



Zubereitung:

1. Butter, Zucker (Dattelmus), Vanille (Zucker oder Extrakt) und Eier mit dem Handmixer schaumig rühren.
2. Mehl und Backpulver erst mit dem Mixer untermengen und dann alles von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Handgroße Bälle vom Teig nehmen und zu 3-5 cm starken Rollen formen. Diese in Frischhaltefolie oder Bienenwachstuch einrollen und 10 Minuten in den Kühlschrank legen

Während der Teig ruht den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen

4. Zwei Backbleche mit Backpapier vorbereiten.
5. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 1 cm dicken Scheiben schneiden.

Hier kann der Teig schmackhaft verändert und modifiziert werden!

Oder die Plätzchen auf das Backblech verteilen. Mit Gabel oder anderen Hilfsmitteln können die Kekse verziert werden

6. Das Backblech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und 8-10 Minuten backen bis sie goldbraun erscheinen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten **Ruhezeit:** mindestens 10 Minuten - 1 Stunde