

Einfache Vanille-Kekse

Zutaten



100 g Zucker



200 g Butter

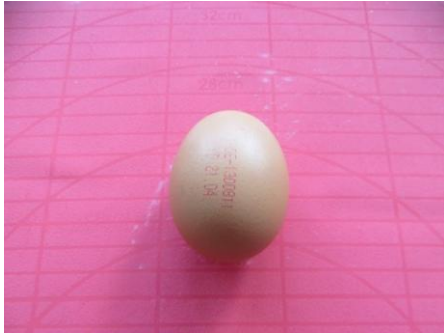


1 Päckchen Vanillezucker



300 g Mehl

Einfache Vanille-Kekse



1 Ei



Puderzucker (für Glasur)



1 Zitrone (für Glasur)



1 Küchenwaage

Einfache Vanille-Kekse



1 Handrührgerät mit Knethaken
und Teigschüssel
(oder: Küchenmaschine)



1 Sieb



1 Arbeitsmatte



1 Nudelholz

Einfache Vanille-Kekse



Ausstech-Förmchen



1 Dauerbackfolie



1 Kuchengitter



1 kleine Schale

Einfache Vanille-Kekse



1 Zitronenpresse



1 Backpinsel

Zubereitung



Zucker in die Schüssel geben



Butter in Flöckchen schneiden
und in die Schüssel geben

Einfache Vanille-Kekse



Vanillezucker dazu geben



Mehl in die Schüssel sieben



Ei dazu geben



Mit dem Rührgerät den Teig kneten

Einfache Vanille-Kekse



Teig mit den Händen auf der Arbeitsmatte kneten



Teig in Frischhaltefolie wickeln...



... und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen



Teig mit dem Nudelholz ausrollen (etwa 5 mm dick)

Einfache Vanille-Kekse



Kekse mit Ausstech-Förmchen aus dem Teig stechen



Backfolie auf das Backblech legen und Kekse darauf legen



Backofen vorheizen auf 180° C, Umluft



Kekse im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten bei 180° C Umluft backen

Einfache Vanille-Kekse



Kekse auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen



Kekse auf die Arbeitsmatte legen



Zitrone in der Mitte durchschneiden und auspressen



Zitronensaft in die Schale gießen

Einfache Vanille-Kekse



Puderzucker dazu geben
und mit dem Löffel glatt rühren



Mit dem Backpinsel die Glasur auf
die Kekse geben



Die Glasur trocknen lassen -
fertig!

Guten Appetit!