

Holländische - Butterkekse

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, Holland

Zutaten für: 50 Stück

Für diese Plätzchen aus den Niederlanden sollte Nur Butter bester Qualität verwendet werden. Da der Teig rasch zu fest wird, deckt man die Schüssel, bis zum Formen der Kekse mit einem Feuchten Tuch ab.

ZUTATEN

250	Gramm	Butter
100	Gramm	Feiner Zucker
1/2	Teel.	Vanille-Essenz o. Vanillezucker
3		Eigelb
375	Gramm	Mehl

ZUM VERZIEREN

50		Ganze blanchierte Mandeln
1		Eiweiß, leicht verschlagen
30-45	Gramm	Feiner Zucker
2		Backblech

Anleitung:

Den Backofen auf 175C/Gas Stufe 2-3 vorheizen und zwei Backbleche einfetten. Die zimmerwarme Butter schaumig rühren, dann den Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse weich und locker ist.

Die Vanille-Essenz (oder den Vanillezucker) unterrühren. Die drei Eigelb einzeln und abwechselnd mit dem Mehl unterrühren. Der Teig soll weich, aber nicht klebrig sein; gegebenenfalls noch etwas Mehl zugeben.

Den Teig in der Schüssel zu einer Kugel formen. Walnußgroße Teigstücke zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen und mit etwa 2,5 cm Abstand auf die Backbleche setzen. In der Mitte je eine Mandel aufdrücken. Die Kekse mit Eiweiß bestreichen und leicht mit Zucker bestreuen.

Die Kekse 18-22 min (hängt vom Ofen ab) - bis sie leicht gebräunt sind - im Ofen backen; zum Abkühlen auf Kuchengitter legen. Die Butterkekse halten sich - lagenweise durch Pergamentpapier getrennt in einem luftdicht verschlossenen Behälter bis zu 1 Woche.