

Sahne-Kekse mit Milchglasur

Kategorien: Plätzchen, Tassenkekse

Zutaten für: 30 Portionen

250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Crème double
1		St Ei
2	Teel.	Vanilleschoten (gemahlen)
10	Gramm	Milchpulver
50	Gramm	Puderzucker
	Etwas	Milch

Anleitung:

1. Schritt Mehl mit Backpulver mischen. Mit Zucker, Vanille und Sahne zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt mindestens eine Stunde kalt stellen.
2. Schritt Auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 bis 8 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 10 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost vollständig erkalten lassen.
3. Schritt Milchpulver und Puderzucker gründlich mischen. Milch teelöffelweise unterrühren, bis eine streichfähige Konsistenz erreicht ist. Plätzchen damit bestreichen und gut trocknen lassen.