

Vanillekekse

- Zutaten:** 150g Butter, 100g Zucker, 2 Eigelb, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 250g Mehl, 1 Eigelb zum Bestreichen, Hagelzucker zum Bestreuen
- Zubereitung:** Zutaten zu einem feinen Mürbteig verkneten. Etwa 15 Minuten kühl rasten lassen.
Anschließend gut messerrückendick ausrollen und Kekse in beliebigen Formen und Größen ausstechen. Nochmals kalt stellen, dann mit verrührtem Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
Bei 180-200°C im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten goldgelb backen.
Menge: ca. 80 Stück