

A close-up photograph of several butter cookies decorated with pink and white icing, gold sprinkles, and black edible glitter. The cookies are arranged on a silver wire rack. The background is a soft, out-of-focus pink.

Butterkekse

Diese Butterkekse nach tschechischem Rezept haben schon oft liebe Gesellschaft zu gemütlichen Plaudereien vereint. Meine erste Erinnerung daran reicht bis in die Schulzeit zurück. Eine Tradition, die von einer Familie zur nächsten weitergegeben wurde – und heute vergeht kein Weihnachten, ohne dass ich ein paar Dosen davon backe.

Zutaten

750 g Mehl

500 g Butter (weich – am besten über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen)

250 g Staubzucker

3 Eidotter

abgeriebene Zitronenschale

Die Butterkekse sind auch pur einfach herrlich, aber wenn du einen besonderen Anlass hast oder Lust auf etwas Kreatives bekommst, kannst du sie ganz leicht verzieren – zum Beispiel mit essbarer Dekormasse (Fondant).

Für eine schnelle Glasur: Einen Eidotter mit gesiebttem Staubzucker errühren und die Kekse mit einem Löffel dekorieren.



1. Zuerst die weiche Butter mit den Fingern in die Mehl-Zucker-Mischung einarbeiten. Danach die Eidotter nacheinander dazugeben und zum Schluss die Zitronenschale untermischen.
2. In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen – bei ca. 150 °C, damit sie nicht zu schnell dunkel werden. Sobald die Ränder leicht Farbe bekommen, nimm das Blech heraus, auch wenn die Kekse noch hell aussehen.
3. Wenn du mit Fondant dekorierst, verwende am besten eine glatte Marmelade ohne Fruchtstücke, um den Fondant auf den Keksen zu befestigen. Dafür die Keksoberfläche mit einem Pinsel gleichmäßig mit Marmelade bestreichen und die ausgestochene Fondantform vorsichtig darauflegen.
4. Die Deko am besten anbringen, solange der Fondant noch weich ist. Wenn kleine Blümchen oder Figuren abfallen, kannst du sie mit einem Tropfen Wasser fixieren.
5. Am besten schmecken die Kekse, wenn du sie mit Marmelade zusammensetzt, mit Staubzucker bestreust.