



Feder-Zucker Kekse

Zutaten für etwa 40 Stück:

125g Butter
125g Zucker
1 Ei
Vanillearoma
250g Mehl

250g Puderzucker
1 Eiweiß
1/2 TL Zitronensaft

Butter und Zucker schaumig schlagen und anschließend das Ei und das Vanillearoma dazu rühren. Das Mehl dazu sieben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie für 30 min im Kühlschrank ruhen lassen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Plätzchen ausstechen. Bei 180 Grad für etwa 12 min backen. Während des auskühlens der Kekse den Puderzucker sieben und mit Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen. Die Eiweißglasur in einen Spritzbeutel mit dünner Tülle füllen und die Kekse damit verzieren.