



- Mehr als lecker -

Dänische Butterkekse

Zutaten

110 g Puderzucker
250 g weiche Butter
1 Ei
1 Prise Salz
320 g Dinkelmehl Typ 630
etwas Vanille (oder gemahlene Vanilleschote)



Zubereitung

1. Butter, Puderzucker und Salz hellcremig aufschlagen.
2. Ei unterrühren.
3. Mehl und Vanille hinzufügen und kurz verrühren.
4. Teig in die Gebäckpresse füllen und auf ein Blech mit Backpapier spritzen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 8 Minuten backen, bis die Ränder leicht braun werden. Die Bleche nacheinander backen.
6. Plätzchen auf einem Rost auskühlen lassen.