

# Schnelle Butterkekse

## Arbeitsmaterialien:

- Rührschüssel
- Mixer
- Nudelholz
- Frischhaltefolie
- Ausstechformen
- Backpapier



## Für die Kekse:

120g weiche Butter	schlagen und
80 g Puderzucker	hinzufügen. Anschließend
1 Ei	
1 Prise Salz	und
½ TL Vanilleextrakt	untermixen.
100 g gemahlene Mandeln	mit
220g Mehl	vermengen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine halbe Stunde in den Tiefkühlschrank legen.

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit beliebigen Formen ausstechen. Die Kekse müssen nun für ca. 12 bis 15 Minuten in den Backofen.