



Butternüsse

Buttrige runde Kekse für den Plätzchenteller

Zutaten:

180g Butterschmalz (Butaris)
125g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
300g Mehl
75g Speisestärke
eine Messerspitze Hirschhornsalz

Zubereitung

Butterschmalz, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer sehr gut verrühren bis die Masse cremig wird.

Mehl, Speisestärke und Hirschhornsalz mischen und unter den Teig arbeiten.

Aus dem Teig kleine, etwa kirschgroße Kugeln drehen und mit einigem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für etwa 20 Minuten backen. Die Butternüsse sollen hell bleiben.