Konfetti Kekse

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 48 Portionen

Zucker	100 g
Butter	200 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Zuckerstreusel	6 EL
Zitronensaft	1 EL
Puderzucker	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Teigkarte, Küchenmaschine, Backrahmen 25 x 20 cm

1. Mürbeteig
Verknete den Zucker mit der kalten Butter, dem Mehl, 1 Prise Salz und Vanilleextrakt zu einem geschmeidigen Mürbeteig. Gib die Hälfte der Zuckerstreusel dazu und knete sie kurz ein.

Tipp: Stelle den Teig nach Belieben für etwa 1 Stunde abgedeckt kalt.

2. Ofen vorheizen
Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

3. Kekse formen und backen
Gib den Teig in den Backrahmen und rolle ihn gleichmäßig zu einem Rechteck aus. Entferne den Backrahmen und schneide den Teig mit einer Teigkarte in gleichgroße Quadrate. Ziehe sie dann etwas auseinander, sodass sie etwas Abstand bekommen. Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 15-20 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

4. Dekoration
Verrühre den Zitronensaft mit dem Puderzucker zu einem dickflüssigen Guss. Setze die Kekse als Fläche aneinander und bestreiche sie mit dem Guss. Streue die übrigen Zuckerstreusel darüber und lasse den Guss zum Servieren antrocknen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	70 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	3 g