

Butterzarte Kuh-Kekse

Zutaten | 4 Portionen

200 g	Weizenmehl, Typ 405
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
100 g	Puderzucker
1	Ei
150 g	Butter, zimmerwarm
12 g	Kakaopulver

Zubereitungszeit: 40 Minuten, Backzeit: 10 Min.

Zubereitung:

- Alle Zutaten, außer dem Kakaopulver, in eine Schüssel geben und zu einem glatten Knetteig vermengen. Die Hälfte des Teiges mit dem Kakaopulver vermischen und gut durchkneten.
- Den hellen und den dunklen Teig jeweils in vier gleich große Portionen teilen und abgedeckt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Ein Stück hellen und ein Stück dunklen Teig zu einer Rolle formen, leicht flachdrücken und auf einer bemehlten Arbeitsfläche längs so ausrollen, dass sich die Teige etwas überlappen.
- Mit einer Kekform Plätzchen ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft etwa 10 Minuten backen.

Tipp:

Experimentieren Sie mit verschiedenen Geschmacksrichtungen – z.B. Vanille, Zimt oder Mandeln.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
438 kcal	23,7 g	50,9 g	10,2 g	27,2 mg