

# Französische Butterkekse



Zubereitungszeit: 60 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

## Zutaten:

für ca. 60 Stück

- 2 Esslöffel Milch
- 250 g Butter
- 350 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Prise Trockenback Hefe
- 10 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- weißen oder braunen Zucker

## Zubereitung:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und leicht anbräunen lassen. Dann die geschmolzene Butter in eine kleine Schüssel gießen und ca. 45 Minuten abkühlen lassen. Das gebräunte Eiweiß habe ich nicht ausgefiltert.

Die abgekühlte Butter in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Schneebeesen) kräftig aufschlagen bei maximaler Geschwindigkeit. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch hinzufügen.

Gut durchkneten bis eine cremige Masse entsteht. Mehl mit der Hefe mischen und 2/3 davon bei mittlerer Geschwindigkeit unterrühren.

Restliches Mehl auf die Arbeitsplatte geben und in den Teig kneten. Drei bis vier Teigrollen mit einer Dicke von ca. 3 cm formen und den Teig für mindestens 1 Stunde lang in den Kühlschrank (vorzugsweise über Nacht) legen, um sie zu härten.

Ofen auf etwa 180 ° C Ober-/Unterhitze oder 160 ° C Umluft

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Rollen in dem weißen oder braunen Zucker wälzen, in Scheiben schneiden und auf Backbleche legen.

15 Minuten Backen, sie sollten goldbraun werden.

Guten Appetit! 😊