

Keks zum Kaffee

Zutaten | ca. 25 Stück

250 g	weiche Butter
250 ml + 1 EL	Sahne
500 g	Weizenmehl
1	Ei
3 EL	Hagelzucker

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Aus der Butter, den 250 ml Sahne und dem Mehl mit den Knethaken eines Handrührgerätes einen Teig herstellen.
- Den Teig mit einem Nudelholz zwischen 2 Frischhaltefolien ausrollen und in kleine Quadrate schneiden.
- Das Ei mit dem Esslöffel Sahne verquirlen und mit einem Pinsel die Quadrate damit bestreichen. Hagelzucker darauf verteilen.
- Die Quadrate auf ein Backblech legen und ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf einen Keks (45 g):

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
188 kcal	12 g	17,9 g	2,6 g	11,9 mg