

Butterkeks

100 g Butter, 150 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 1 Ei, 375 g Mehl, $\frac{3}{4}$ Päckchen Backpulver, 1 bis 2 Eßlöffel Milch.

Die Butter sahnig schlagen, mit Zucker, Zitronenschale, Salz und Ei verrühren. Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und die Milch zufügen. Den kalt gestellten Teig mehrere Stunden rasten lassen, dünn ausrollen, die Oberfläche mit Reibeisen oder Riefenrollholz verzieren und die Teigplatte zu Rechtecken ausstechen oder schneiden. (Auf gefettetem Blech mit Ei oder Milch bepinseln) und bei Mittelnitze etwa 12 Minuten goldgelb backen.

G + G

3 Päckchen Backpulver

Mein Rezept:

100g Butter	30g
150g Zucker	20g
1 Stk. abgeriebene Zitrus	
1 Ei	150g
100g Mehl	100g
250g Mehl (425)	2-3
425g Speisestärke f. Kuchen	40g
$\frac{3}{4}$ Päckchen Backpulver	1 Päckchen
2 Eßl. Milch	40g
(1 Eßl. Rum)	

Backen