



Ruck-Zuck-Rollenkekse



Zutaten:

250 g Mehl

60 g Zucker

1 Prise Salz

180 g weiche Butter

2 Eigelb



So geht's:

1. Mehl, Zucker und Salz mischen.
2. Butter in kleine Stücke schneiden.
3. Mit den Eigelben zum Mehl geben.
4. Teigzutaten erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
5. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
6. Den Teig in 3 Portionen teilen. Jedes Teigstück mit den Handflächen zu einem etwa 3 cm dicken Strang rollen. Teigrollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
7. Auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen und nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen.



Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen

Backblech

Backpapier

Waage

Esslöffel

Messer

Rührschüssel

Kleine Schüssel

Frischhaltefolie