Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Dänische Kekse

Ein Rezept von Dänische Kekse, am 08.10.2026

Zutaten

200 g	Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
350 g	Mehl
	1/2 TL Salz
50 g	Hagelzucker (ersatzweise Zucker)
	Mehl für die Arbeitsfläche
100 g	Zucker
1	Ei
	1/2 TL Backpulver
1	Eiweiß
2 TL	Zimtpulver
	Backpapier für die Backbleche

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem Töpfchen schmelzen, dann abkühlen lassen. Mit Zucker, Vanillezucker und dem Ei schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und mit der Buttermasse rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 4 Stücke teilen und die Stücke zu Rollen von 4-5 cm Durchmesser formen. Die Rollen in Klarsichtfolie wickeln und 2 Std. kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Jede Rolle in 15 Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf die Bleche legen. Das Eiweiß leicht verquirlen und die Scheiben damit bestreichen. Hagelzucker mit Zimtpulver vermischen. Die Plätzchen damit bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 12 Min. backen. Die Kekse herausnehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.