

# „Juli-Kekse“

## Brüsselkekse

Backofen 175°C, Heissluft 175°C  
Ca. 40 Stück



270 g Weismehl (4½ dl)  
90 g Zucker (1 dl)  
2 TL Vanillin-Zucker  
200 g Margarine

Dekor:  
Eingefärbten Zucker oder Hagelzucker

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker und Margarine zusammenkneten.  
Den Teig in zwei Teile teilen und daraus ca. 4 cm dicke Rollen  
formen und  
eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Rollen in eingefärbtem Zucker oder Hagelzucker rollen.  
Die Rollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf ein  
Backblech, bedeckt mit Backpapier, legen.

Die Kekse ca. 10 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens  
backen.

