

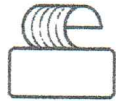
EINFACHES KEKSREZEPT

Das brauchst du dazu:

von
D. Anthöfer



150g Mehl



100g Butter

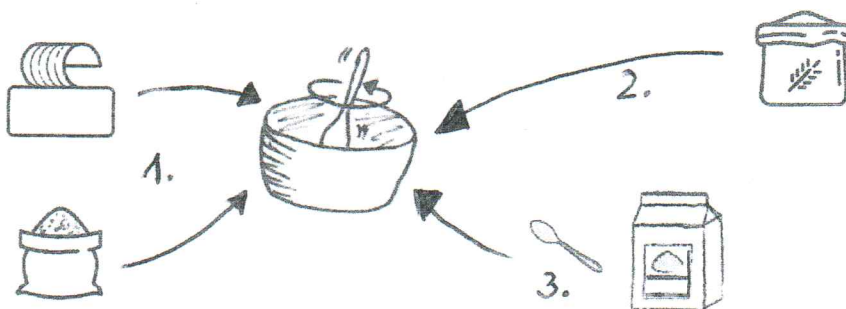


50g Zucker

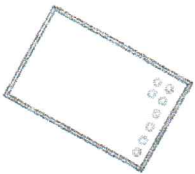


1 Esslöffel Vanillezucker

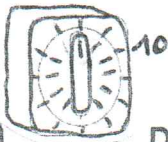
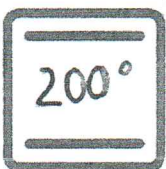
Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, den Vanillezucker hinzugeben und das Mehl nach und nach unterrühren.



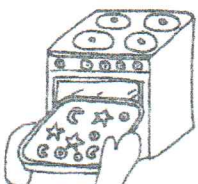
Den Teig zu einem Klumpen formen, noch etwas kneten, damit er geschmeidiger wird, dann auf der Arbeitsplatte ausrollen. Sollte der Teig kleben, ruhig noch etwas Mehl dazu geben.



Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Der Teig reicht etwa für ein Blech Plätzchen.



Die Kekse bei 200° im vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze, mittlere Schiene) ca 10 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.



Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Kekse auskühlen lassen und mit Zuckerguss Kuvertüre und Zuckerperlen verzieren. Erlaubt ist, was gefällt!