

Grundrezept für Keksteig



Zutaten

300g Mehl, 100g Puderzucker, 1 Päckchen
Vanillezucker, 1 Ei, 150g weiche Butter

Zubereitung

Zuerst in einer Schüssel Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Das Ei und die weiche Butter hineingeben und kräftig durchkneten bis ein ausrollbarer fester Teig entsteht. Er darf nicht kleben (ansonsten noch etwas Mehl dazugeben).

Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Folie vom Teig entfernen, Arbeitsfläche bemehlen und 3-4mm dick ausrollen.

Mit Motivformen den Teig ausstechen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Die Kekse 12-15 Minuten im Ofen lassen, bis sie goldbraun sind. Man kann auch kleine Kugeln formen, diese mit den Fingern vorne zu einer Spitze formen und mit Mandelstiften Igelstachel setzen.

Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Im Anschluss nach Belieben mit Fondant, Zuckerguss und Zucker-Dekoren verzieren.