



Aussteckkekse



4 Bleche



20 min zubereiten
1 h Teig kühlen
8-10 min backen



backen

ZUTATEN

für den Teig

350 g Mehl
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
½ TL Zimt
1 Prise Salz
200 g weiche Butter
1 Ei

zum Verzieren

dunkle Schokolade
weiße Schokolade
gehackte Nüsse
ganze Nüsse
Streusel
Krokant
Zuckerguss
Zuckerschrift
Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben (die Butter stückchenweise) und zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für mind. 1 h kalt stellen.

Den Ofen vorheizen, Ober- und Unterhitze 200°

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 8-10 min backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Lust und Laune verzieren.

NOTIZEN

Frischhaltefolie um das Nudelholz wickeln, dann bleibt der Teig nicht kleben.