

Stempel-Kekse

Dieser Teig eignet sich auch sehr gut für Präge-Ausstechformen

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz
- nach Geschmack 1 Pck. Zitronen-/Orangenaroma

Zubereitung:

- Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Std. kühl stellen (am besten über Nacht).
- Mithilfe von Ausrollhölzern 3-5 mm dünn ausrollen, stempeln und dann in der gewünschten Größe ausstechen.
- Auf einem mit Dauerbackfolie belegtem Backblech bei mind. 180° C goldgelb backen bis die Ränder leicht braun werden.
- Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Evtl. können die Plätzchen dann von der Rückseite mit Schoko- oder Puderzuckerglasur bestrichen werden.

Guten Appetit!