

EINFACHES GRUNDREZEPT FÜR KLASSISCHE AUSSTECHKEKSE

In vielen Haushalten beginnt mit dem Backen von Keksen die Vorweihnachtszeit. Für Schülerinnen und Schüler, die ein unkompliziertes Rezept suchen, bietet sich ein klassischer Mürbteig an. Er gelingt leicht, schmeckt gut und eignet sich hervorragend zum Ausstechen.

ZUTATEN

250 g Weizenmehl

90 g Zucker

125 g kalte Butter

1 Ei

ZUBEREITUNG

Zuerst Mehl und Zucker vermischen, die in kleinen Stücken geschnittene Butter und das Ei dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in zwei Portionen teilen, flach drücken, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Das Backrohr auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Teigportion kurz temperieren lassen, zwischen Backpapier ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen. Die Kekse auf ein Backblech legen und etwa 10 bis 12 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Nach dem Auskühlen können sie nach Belieben verziert werden.

Gut verpackt und trocken gelagert halten die Kekse mehrere Wochen.