



022 – Keksteig

1. Für die leckeren Kekse braucht ihr:

150 g weiche Butter, die ihr mit 50 g Puderzucker und 100 g Zucker schaumig rührt.

2. Ihr schlagt ein Ei (L) auf und verrührt es mit 1/2 TL Vanilleextrakt

(Herstellung siehe Mariellche 001). Das Ei-Gemisch kommt zur Zucker-Butter und wird lange gerührt, bis man eine schöne schaumige Masse erhält, ca 5 Minuten.

3. Siebt 275 g Mehl und rührt es kurz unter den Teig, bis alles gut vermengt ist, nicht länger. Langes Rühren macht den Teig fest und die Kekse härter.

4. Manche schwören noch auf einen halben TL Salz im Teig. Ich verwende kein Backpulver, weil ich gern flache Kekse habe, die nicht aufgehen sollen.

5. Der Teig wird nun in Frischhaltefolie gepackt, am besten in 2 Paketen zu je ca 3 cm Dicke. Das erleichtert später das Ausrollen.

6. Rollt ihr den Teig zwischen 2 Bögen Backpapier aus, könnt ihr auf weiteres Mehl weitgehend verzichten. Die Ausstecher empfehle ich vor jedem Gebrauch in Mehl zu dippen.

7. Die Kekse werden am besten vorm Backen noch einmal gekühlt oder eingefroren. So halten sie besser die ausgestochene Form. Das Blech sollte auch so kalt wie möglich sein.

8. Das Rezept reicht für etwa 2 Bleche voll. Das hängt natürlich auch davon ab, wie dünn ihr ausrollt, und wieviel Abstand ihr auf dem Backpapier lasst. Wenn euer Blech einen hohen Rand hat, werden die Kekse, die am nächsten zum Rand backen, am dunkelsten. Profis haben Bleche ohne Rand. Ich habe sowas nicht, darum haltet zum Rand einfach 1 cm extra Abstand.

9. Den Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 170°C vorheizen und die möglichst kalten Kekse darin für etwa 15 Minuten backen, bis die Ränder hell-goldbraun werden.

10. Auf einem Rost auskühlen lassen, danach verzieren oder luftdicht aufbewahren. Am besten eignen sich Blechdosen. Wenn sie zu alt sind, die Kante der Dose mit Alufolie auskleiden, damit sie wieder fest schließt.

Viel Spaß beim Nachmachen! Euer Mariellche!

Quelle: www.devijlder.de