

Sommerfeeling-Kekse



Absolutes Sommerfeeling in der Keksdose

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 7 min

ZUTATEN

230 g Butter (Raumtemperatur)
165 g Puderzucker
1 Ei
2 Vanilleschoten
475 g Dinkelmehl
1/2 TL Salz
Lebensmittelfarben

AUSSERDEM

Keksausstecher in Eisbecher- und Eis-am-Stiel-Form
Keksausstecher rund (oder Dessertring)
Puderzucker und etwas Wasser oder Zitronensaft für die Glasur
Fondant zum Verzieren
Lebensmittelfarben

VORBEREITUNG DER KEKSE

1. Die Butter cremig rühren, den gesiebten Puderzucker hinzufügen und weiter rühren.
2. Vanilleschote längst einritzen und das Mark heraus holen.
3. Das Ei separat mit dem Mark verquirlen und in die Butter-Zucker-Mischung einarbeiten.
4. Als nächstes das Mehl sieben und mit Salz vermischen. Nach und nach zu der Butter-Zucker-Mischung geben und mit der Küchenmaschine kneten.
5. Jetzt kannst du den Teig mit verschiedenen Lebensmittelfarben färben oder so belassen. Ich habe rosa und türkis genommen.
6. Den Teig rollst du auf eine Backmatte aus. Dafür nimmst du am besten eine Klarsichtfolie, damit der Teig nicht am Teigroller hängen bleibt.
7. Den ausgerollten Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank kühl stellen. Das hat den Vorteil, dass der Teig sich beim Ausstechen nicht verformt und du perfekte Kekse erhältst.
8. Wer die Kekse alle gleich dick haben und perfekte Ergebnisse erzielen möchte, kann sich Teigstäbe zu Hilfe holen. Die Stäbe werden seitlich rechts und links vom ausgerollten Teig gelegt. Somit hat der Ausrollstab einen Abstandhalter und die Kekse haben alle die gleiche Höhe.

BACKEN DER KEKSE

1. Nun den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Plätzchen ausstechen und auf das Backpapier legen. Die Keksausstecher am besten in Mehl eintunken, damit sie am Teig nicht kleben bleiben und die Ränder der Kekse schön und eben aussehen.
3. Die Plätzchen ca. 7 Minuten backen. Sobald sie an den Rändern braun werden, können sie aus dem Backofen genommen werden.

VERZIEREN DER KEKSE

1. Die Kekse auf ein Kuchengitter abkühlen lassen, vorsichtig in die Hand nehmen, da sie noch sehr zerbrechlich sind.
2. Danach legst du sie auf ein Küchenpapier, damit das Fett eingezogen wird und nicht die spätere Glasur oder das Fondant unschön verfärbt.
3. Am besten erst am nächsten Tag mit dem Verzieren beginnen.