

Dein Rezept für die

HENI

Weihnachts-Kekse

EINKAUFLISTE

400 g Dinkelmehl (Typ 405)

Eine Packung Vanillezucker

250 g Butter

200 g Zucker

2 Eier (Gr. M)

FÜR DEN MÜRBETEIG

Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Eier zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig dann für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen, den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Bei Umluft 160 °C) vorheizen. Die Arbeitsfläche bemehlen und dann den Teig etwa 5 mm dick ausrollen. Dann mit beliebigen Keks-Ausstechformen ausstechen. Die Kekse im vorgeheizten Ofen für etwa 7-10 Minuten backen (pro Blech).

Die Kekse vollständig auskühlen lassen!

Nach belieben mit Schokolade, Zuckerguss oder anderem dekorieren.

