

DIY-Anleitung

Rezept Kekse



#14/40 Rezept Kekse

Warum sollte es selbstgemachte Plätzchen nur an Weihnachten geben? Wir finden, selbstgemachte Kekse schmecken das ganze Jahr! Unser Rezept-Tipp: Butter-Ausstecherle.

Das brauchst du dazu

Für den Teig

- 250g Mehl
- 125 g Puderzucker
- Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 1 Ei
- 150g kalte Butter

Zum Verzieren

- 125 g Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft, Rum oder Himbeersirup
- Nach Belieben: Zuckerperlen, Hagelzucker, Krokant-Streusel, Zuckerfarbe



#1



Mehl mit Puderzucker und Zitronenschale auf die Arbeitsplatte häufen.

#2



Mehl mit Puderzucker und Zitronenschale auf die Arbeitsplatte häufen.

#3



In der Mitte eine Vertiefung eindrücken, das Ei hineingeben. Butter in kleinen Stückchen rundum verteilen.

#4



Alles mit einem großen Messer oder einer Palette durchhacken, dann mit den Händen zügig zu einem Teig kneten.

#5



In Folie einwickeln und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze etwa 180 °C, Heißluft etwa 160 °C) Das Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen.

#6



Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen, Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen.

#7



Im Backofen etwa 10 Minuten goldgelb backen.

Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

#8



Für den Zuckerguss Puderzucker mit Zitronensaft, Himbeersirup oder Rum dickflüssig rühren. Die Plätzchen damit bestreichen und die Glasur etwas trocknen lassen. Dann nach Belieben verzieren.

Ein Tipp:

Die Glasur sollte nicht zu flüssig sein, sonst sinkt die Verzierung zu sehr ein. Doch wenn sie zu trocken ist, haften die Zuckerperlen nicht mehr. Am besten, du bestreichst immer etwa 10 Ausstecherle nacheinander und verzierst die Kekse nach und nach.