

#butterplätzchen #butterkekse

Unkaputtbarer Keksteig

#vielseitig #einfach #günstig

🕒 60 Minuten inkl. Backzeit

Dieser schnelle und vielseitige Grundteig lässt sich gefühlt 100x ausrollen, formen, ausstechen und wieder zusammenkneten. Optimal also als Teig für das Backen mit Kindern, die es mit "platzsparend" ausstechen noch nicht ganz so genau nehmen ;)

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g Butter
2 Eier
½ Pck. Backpulver
Mehl zum Ausrollen

Vorbereiten:

Arbeitsflächen frei räumen
Platz zum Auskühlen der Kekse
Arbeitsplatz für kleine Bäcker
Hocker / HighTower falls nötig
Geschirrtücher
Ofenhandschuhe
Bleche mit Backpapier belegen
Teigroller
Ausstecher
Ofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze)

Zubereitung:

- Alle Zutaten zusammen in eine Küchenmaschine geben und so lange verkneten, bis sich ein homogener Teig bildet (das dauert ein paar Minuten). Alternativ einfach mit Mixer und Knethaken grob verkneten, dann per Hand zu Ende kneten.
- Man kann den Teig anschließend kühlen und später weiter verarbeiten; der Teig hält es aber auch locker aus, wenn man ihn sofort weiter verarbeitet.
- Dazu auf einer bemehlten Unterlage portionsweise ca. 5-6 mm dick ausrollen und beliebige Motive ausstechen. Auf Bleche mit Backpapier legen.
- Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (vorgeheizt) portionsweise goldgelb backen. Das dauert zwischen 8 und 10 Min. je nach Backofenhitze.
- Wichtig: Nach dem Backen direkt vom Blech nehmen, da die Kekse sonst nachbräunen.
- Nach dem Auskühlen beliebig verzieren oder pur essen :)

