
GRUNDREZEPT FÜR KEKSE

Zutaten: 300 g Mehl
200 g Butter oder Margarine
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei
etwas feingeriebene Zitronenschale

Füllen Sie die weiche Butter oder Margarine in eine Schüssel und rühren Sie sie mit einem Handmixer durch, bis sie schaumig ist.

Geben Sie den Puderzucker, den Vanillinzucker, die geriebene Zitronenschale und das Ei hinzu und rühren Sie alles auf höchster Stufe durch, bis es gut vermischt ist.

Schalten Sie auf niedrigste Stufe herunter und geben Sie nach und nach das Mehl hinzu.

Formen Sie aus dem Teig eine Rolle und befüllen die Gebäckpresse damit. Nun ist der Teig zum Formen und Backen bereit.

Tipp: Schmelzen Sie Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad. Auf die ausgekühlten Plätzchen je 1 TL Kuvertüre träufeln und mit Walnusshälften dekorieren.

Legen Sie Backpapier (im Fachhandel erhältlich) auf ein kaltes Backblech. Formen Sie mit der Gebäckpresse kleine Kekse auf das Blech. Backen Sie die Kekse bei **160°C Umluft** bzw. **175°C E-Herd (vorgeheizt)** auf mittlerer Schiene etwa 10-15 Minuten, bis die Ränder hellbraun sind. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech abkühlen.