

Keksteig

Ein einfaches Keksteig Rezept, der schnell zubereitet ist und nicht nur zur Weihnachtszeit vielfältig verziert werden kann.

etwa 50 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Keksteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder
Margarine

Außerdem:

Weizenmehl

Wie mache ich ganz einfach Keksteig?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Keksteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Keksteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Beliebige Motive ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 8 - 10 Min.

Variante Rollenkekse:

Den Teig vierteln und jeweils zu Rollen formen (Ø 3 cm). Die Rollen in Zucker wälzen und auf einem Brett mind. 2 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Rollen in Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.



Nach dem Backen die Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Teig klebt, einfach in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 3 Wochen aufbewahren.
- Nach Belieben die Kekse glasieren und verzieren.