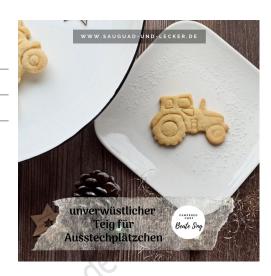


unverwüstlicher Teig für Ausstechplätzchen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 330 g Butter
- 140 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 10 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- nach Belieben Zitronenabrieb oder Vanillepaste

- bei Bedarf
- Glasur
- Kuvertüre
- Deko



Zubereitung:

- Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und einige Zeit kühlen.
- Auf der Teigunterlage dünn ausrollen, dann Formen ausstechen.
- Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 18 Min. im vorgeheizten Backofen backen.
- Die Menge reicht für etwa 50 Kekse.
- TIPP
 - Die Teigmenge kann gut verdoppelt oder auch halbiert werden
 - vor dem Backen die Teiglinge auf der Stoneware unbedingt nochmal k\u00fchlen (im Winter auf der Terrasse ja kein Problem) so bleiben alle Konturen auf von filigranen Ausstechern erhalten

Kontaktdaten: