



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 kühlen (im Winter auf der Terrasse ja kein Problem) so bleiben alle Konturen auf von filigranen Ausstechern erhalten

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>