

Rezept für klassische Ausstechkekse

Zutaten

Für den Keksteig:	1 Päckchen Vanillezucker
125g Butter (kalt)	1 Prise Salz
75g Zucker	Geriebene Zitronenschale einer halben Zitrone
250g Mehl	1 Ei (Größe M)
1 Messerspitze Backpulver	

Zubereitung

1. Für den Keksteig kalte Butter (in Stückchen), Zucker, Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Salz, geriebene Zitronenschale und Ei zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
Teig in Frischhaltefolie gewickelt für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen vorheizen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 3). Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit den Ausstechern nach Belieben Kekse ausstechen.
3. Die fertigen Kekse auf ein mit Backpapier oder einer Backmatte ausgelegtes, kaltes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen.
4. Für ein optimales Backergebnis darauf achten, dass der Teig bei der Verarbeitung immer gut gekühlt ist und sofort gebacken wird.
5. Nach dem Backen können die fertigen Kekse nach Belieben, z.B. mit Royal Icing dekoriert werden. Die geprägten Linien dienen dabei ebenfalls zur Hilfe.

Backtipps

Verarbeiten Sie am besten Teig, der direkt aus dem Kühlschrank kommt. Wenn sich der Teig erwärmt, löst er sich schwerer aus den Ausstechern. Legen Sie ihn dann lieber zurück in den Kühlschrank und verarbeiten Sie eine andere, gekühlte Portion.

Wenn sich der Teig dennoch schwer aus den Ausstechern löst, bestäuben Sie ihn zusätzlich vor dem Ausstechen mit Mehl.

Probieren Sie auch andere Kekсреzepte, z.B. aus Mürbeteig, aus. Die Kekse müssen aber nach dem Backen relativ hart werden.

Reinigen

Reinigen Sie die Ausstecher vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Die Ausstecher sind auch spülmaschinengeeignet.