PRÄGEKEKSE

4.7 bei 50 Bewertungen

1 h 30 min | Grundteig | 1 h | Heißluft | 170 Grad | 12 min



Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten. Diesen anschließend für ca. 1 Stunde kalt rasten lassen.

2. Den Teig mit Hilfe von Mehl ausrollen und danach mit der Motivrolle darüberrollen.



3. Kekse nach Wunsch ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.



4. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft ca 12 Minuten backen.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Der Teig eignet sich auch sehr gut für Keksstempel.

Zutaten

FÜR CA. 30 KEKSE

TEIG

250 g	Weizenmehl 700
130 g	Butter
90 g	Zucker
1	Ei
	Gewürze nach Wunsch