

Weihnachtskekse



Zutaten

500 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
2 Eier
1 1/2 Pck. Vanillezucker
1/2 Pck. Backpulver
etwas Wasser oder Milch
Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Verzierung:

Zuckerguss
Schokoglasur
Streusel
Mandeln
Schokolinsen

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Milch oder Wasser hinzufügen. Sollte er zu feucht sein, einfach noch etwas Mehl hinzufügen.

Der Teig kann nun sofort auf einer bemehlten Fläche ausgerollt werden. Nach Belieben Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei etwa 170°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

Teig reicht für ca. 35 Stück.

Tipp: Nach dem Auskühlen können die Kekse mit Zuckerguss und Streuseln, Mandeln, Schokolinsen etc. verziert werden. Für Schokoladenkekse einfach etwas Kakao unter den Teig kneten.