

Keksteig

Zutaten

250 g Mehl (Weizenmehl, Typ 405 oder Dinkelmehl, Typ 630)
1/2 gestrichener TL Weinsteinpulver
120 g weiche Butter
1 Ei
65 g Puderzucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Backofen auf 160° Grad Umluft (180° Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Das Mehl mit Weinsteinpulver in einer Rührschüssel mischen, dann die übrigen Zutaten zufügen und mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen.

Schneemänner/Schneeflocken ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf der mittleren Einschubleiste ca. 11 Min. backen.

Nach dem Abkühlen könnt ihr die Kekse nach Herzenslust verzieren. Wir haben sie mit Puderzucker eingestrichen, dann mit Kokosflocken bestreut und mit Schokolade den Hut, das Gesicht und die Knöpfe gestaltet.

