

# Ausstechplätzchen

## Ausstechkekse Ausstecherle



Foto Gisela M.

Das Rezept ist zigfach erprobt, kommt bei uns jedes Jahr zu Weihnachten auf den Teller.

### **Zutaten:**

500 gr. Mehl

250 gr. Zucker

250 gr. Butter

etwas selbstgemachten Vanillezucker

2 Eier

0,5 Packungen Backpulver

Optional: wer mag auch zusätzlich Aromen Orangenschale etc.

### **Zubereitung:**

Knethaken einsetzen, alle Zutaten in den Kessel füllen und kneten lassen (Foto oben entstand nach 6 Minuten mit Knethaken auf Stufe "min.").

Teig in Klarsichthülle wickeln und für mind. halbe Stunde in Kühlschrank legen.

Mit etwas Mehl rausrollen, Kekse ausstechen. Ausgestochene Kekse auf Backblech mit Backpapier legen und bei 200 Grad O/U ca. 10 Minuten (+/- 2 Minuten je nach Backofen) backen.

Auskühlen lassen, wer mag verzieren, fertig ☐

Wer zu viel Teig hat, kann ihn auch eingefrieren. Und dann bei Bedarf wieder auftauen und weiterverarbeiten.
