Ini`s geheimes Rezept für Stempelkekse (ohne zerlaufen)

Foto von Caroline Schmidgen (Stempel vorher in Kakao getaucht)

Rezept von Soraya Nett von Ini kriegts geBACKEN

Zutaten:
250 gr. Butter
150 gr. Puderzucker
1 Packung Vanillezucker bzw. echte Vanille
2 Eigelb
400 gr. Mehl

Zubereitung:
Teig in Kessel mit K-Haken herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.

5 mm dick ausrollen.

Keksstempel in Mehl (noch schöner ist es mit Kakao) tauchen und kräftig auf den Teig drücken.

Die ausgestochenen Teigrohlinge mit dem Muster nochmals kurz in den Froster stellen.

Bei 180 Grad Umluft 7-9 Minuten backen.

Tipp:
Unbedingt Puderzucker verwenden und unbedingt die Kekse vor dem Backen nochmal kühl stellen. Sonst verläuft der Text beim Backen.

Foto von Annika Klugkist