

Auf die Kekse -fertig -los!

Mürbeteig-Kekse ca. 30 Stück

Arbeitszeit ca. 30 Min., gelingt leicht

Für den Teig:

300g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
90g Zucker
1 x Vanille Aroma
1 Ei
150g kalte Butter

Zubereitung:

Alle Teigzutaten miteinander zu einem glatten Teig kneten und ausrollen.
Plätzchen ausstechen und bei 180 Grad Umluft in den Ofen schieben.

Zum Verzieren der Plätzchen kann Kuvertüre oder Zuckerguss genutzt werden.

Haferflockenkekse ca. 50 Stück

Arbeitszeit ca. 10 Min., gelingt leicht

Für den Teig

200 g Butter
200 g Zucker
1 Pack Vanillezucker
1 Ei
250g Haferflocken
100g Mehl
1 Pack Backpulver

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker verrühren, Vanillezucker und Ei hinzufügen, alles gut vermengen.

Aus dem Teig mit 2 Teelöffeln kleine Haufen formen und mit etwas Abstand, auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech setzen. Für 10-12 Minuten bei 200 Grad backen.