

Einschulung

Dieses Grundrezept für Marbeteigkekse lässt sich mit ein bisschen Fantasie z. B. in Doppelkekse mit einer Füllung aus Konfitüre oder Nutella, Schokokekse mit dickem Schokoguss, bunte Kekse mit Zuckerguss und farbigen Streuseln verwandeln. Mithilfe von Ausstecherformen können Kekse für jeden Anlass passend gemacht werden.

Buchstabenkekse

etwa 50 Stück / relativ schnell / ziemlich einfach / etwa 1 Monat haltbar

100 g kalte Butter,
in Stücken
50 g Puderzucker
¼ TL gemahlene Vanille
1 Prise Salz
1 Eigelb
200 g Mehl

1 Für den Teig Butter, Puderzucker, Vanille und Salz in einer Schüssel mit den Rührstäben des Handrührgeräts verrühren. Die Butter sollte nicht schaumig werden, nur geschmeidig. Eigelb zugeben und weiterrühren.

2 Mehl sieben und auf einmal zur Eimasse geben. Nur so lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Ist er zu brüchig, etwas Milch oder Wasser dazugeben. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

3 Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig etwa 2 mm dick ausrollen, mit Buchstaben-Ausstechern Kekse ausstechen und auf das Blech legen. Das Backblech auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben und die Kekse 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Verpackungstipp Eine kleine Schultüte aus Pappe basteln und mit schönem Geschenkpapier bekleben. Solche Tüten sind nicht nur zur Einschulung eine schöne Verpackung. Auch andere Kekse machen sich darin sehr gut.

