

Stempelkekse von Mara

Zutaten für ca. 38 Stück

250g weiche Butter

1 Ei

125g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

250g Mehl

125g Speisestärke

1/2 Päckchen Backpulver

2 El Sahne - Mehl für die Arbeitsfläche.

Dekorfondant zum Verzieren



Zubereitung :

Die Butter mit dem Ei, dem Zucker, dem Vanillezucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, hinzufügen und mit der Sahne zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 175° C Umluft vorheizen. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig ca. 3-4mm dick ausrollen. Mit dem runden Ausstecher Plätzchen ausstechen. Den Ausstecher im Teig belassen und die Plätzchen mit dem Keksstempel prägen.

Die ausgestochene Kekse vorsichtig aus dem runden Ausstecher lösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes kaltes Backblech legen. Im Ofen ca. 12-15 Minuten backen.

Fertig gebackene Kekse könnt ihr noch mit Dekorfondant verzieren. Dafür die Fondantmasse ausrollen, Kreise ausstechen und stempeln. Zum Schluss auf die Kekse legen.