

Rezept Stempelkekse

300 Gramm Mehl - Typ 405 (eignet sich am besten)

200 Gramm Butter – gut gekühlt in Würfeln

80 bis 100 Gramm Puderzucker

1 Ei

+++++

Aromen nach Geschmack (Vanille/ Zitronenabrieb/ Orangenabrieb)

Für dunkle Kekse 1-2 El Kakao unterrühren.

+++++

Backofen gut vorheizen auf 175 Grad

Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zu einer dicken Platte formen.

Mind. 2 Stunden, besser über Nacht kühlen.

Teig zwischen zwei Plastikfolien (Gefriertüten) ausrollen (nicht zu dünn) und mit dem Stempel das Logo gut einstempeln. Mit einem entsprechend großen Ausstecher oder Glas die Plätzchen ausstechen.

Bei 175 Grad Ober und Unterhitze für ca. 12 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit das Blech für ein gleichmäßiges Ergebnis einmal drehen.