

## Knusprige Kekse



### ZUTATEN:

- 230g Butter  
(bitte keine Margarine!)
- 175g Puderzucker
- 1 Ei (Zimmertemperatur)
- 1 Prise Salz
- 400–425g Mehl (Weizen-,  
Dinkel- oder Roggenmehl)

### ZUBEREITUNG:

Das Ei mit Puderzucker vermengen.

Die Butter und eine Prise Salz zugeben und vermengen.

Das gesiebte Mehl und Zimt (oder andere Zutaten) hinzufügen.

Alles mit den Knethaken des Rührgerätes oder von Hand einen homogenen Teig kneten.

Mehl auf das Backbrett streuen und den Teig mit der Teigrolle ausrollen.

Plätzchen in den gewünschten Formen ausstechen.

Die Plätzchen bei 200° Celsius für 5-7 Minuten backen.

**Guten Appetit!**

# Knusprige Kekse



## Einige Hinweise für die Herstellung von perfekten Keksen

Die Muster werden deutlicher sichtbar auf sehr dünnem Teig (ca. 5 mm dick)  
Bevor Sie das Muster in den Teig prägen, streuen Sie ein bisschen Mehl auf den Teig, damit das Nudelholz nicht an dem Teig klebt. Man kann auch das Nudelholz mit dem Puderzucker bestäuben.

Bitte das Nudelholz ohne Zögern fest andrücken!

Benutzen Sie jetzt die Förmchen um die Plätzchen auszustechen.  
Das einzige was Sie noch machen müssen, ist Ihre Plätzchen zu backen.  
Nach dem Backen bewahren Sie am besten die Kekse in einer Keramik- oder Holzschachtel auf.

## Hinweise zur Pflege und Anwendung der Nudelhölzer:

- Nudelholz nicht in die Spülmaschine
- Reinigung mit warmen Wasser und Bürste
- Nudelholz einmal pro Jahr nach der Backzeit mit Sonnenblumenöl behandeln
- zum einfachen und perfekten Prägen des Teiges das Nudelholz zum Körper hinziehen

# Böggemann

HOLZBILDHAUEREI

Pötterweg 36 · 49497 Mettingen

Tel.: 0 54 52 / 37 44 · Fax: 0 54 52 / 93 68 29

[www.holzbildhauer-boeggemann.de](http://www.holzbildhauer-boeggemann.de)

E-Mail: [eb@holzbildhauer-boeggemann.de](mailto:eb@holzbildhauer-boeggemann.de)