

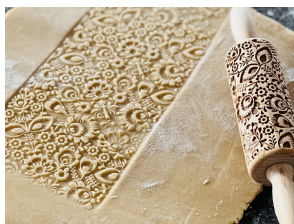
# PRÄGEKEKSE

★★★★☆ 4.7 bei 37 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten. Diesen anschließend für ca. 1 Stunde kalt rasten lassen.
- 2 Den Teig mit Hilfe von Mehl ausrollen und danach mit der Motivrolle darüberrollen.



- 3 Kekse nach Wunsch ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.



- 4 Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft ca 12 Minuten backen.



Der Teig eignet sich auch sehr gut für Keksstempel.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

FÜR CA. 30 KEKSE

### TEIG

250 g	Weizenmehl 700
130 g	Butter
90 g	Zucker
1	Ei
	Gewürze nach Wunsch