

Ausstechkekse

ca. 40 Stück · ca. 35 Minuten + Kühlzeit

Knusprig, buttrig und wunderbar vielseitig: Ausstechkekse sind ein Klassiker für die Weihnachtsbäckerei. Ob Sterne, Herzen oder Tannenbäume – mit etwas Zuckerguss werden sie zum Hingucker auf jedem Teller.



Zutaten

Für ca. 40 Stück

300 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
200 g	kalte Butter
1	Ei
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale

Für die Deko:

150 g	Puderzucker
2–3 EL	Zitronensaft
nach Wunsch	Streusel oder Zuckerperlen

Zubereitung

- 1 Teig herstellen**
Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Salz, Zitronenschale, Butter und Ei zu einem glatten Mübeteig verkneten.
- 2 Kühlen**
Den Teig flach drücken, in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.
- 3 Ausstechen**
Den Teig auf bemehlter Fläche etwa 3–4 mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen.
- 4 Backen**
Auf ein Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 8–10 Minuten backen.
- 5 Verziern**
Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, die ausgekühlten Kekse damit bestreichen und nach Wunsch dekorieren.