

Fensterkekse

Das brauchst du:

- ☞ 250 g Weizenmehl
- ☞ 90 g Zucker
- ☞ 125 g Butter
- ☞ 1 mittelgroßes Ei
- ☞ bunte, transparente Zuckerl (zb. von Nimm 2)
- ☞ Ausstechformen (immer eine große und eine kleine)



So geht s:

Der Teig:

1. Gib das Mehl und den Zucker in eine Schüssel. Füge die Butter in kleinen Stücken und das Ei hinzu und verknete alles gut zu einem Mürbteig.
2. Wenn der Teig gut durchgeknetet ist, forme daraus eine große Kugel, umwickle sie mit Folie und lege sie für mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde in den Kühlschrank.

Die Kekse:

1. Zerkleinere die Zuckerl zu feinen Bröseln (zb in der Küchenmaschine, mit dem Mörser,...)
2. Rolle den Keksteig aus und steche die Formen aus- zuerst die große Form, dann mit der kleinen ein Loch in der Mitte ausstechen.
3. Gib die ausgestochenen Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech und fülle die Löcher mit den Zuckerlbröseln (sodass das Loch gut gefüllt ist).
4. Heize das Backrohr auf 175 ° C Ober- und Unterhitze auf und backe die Kekse darin bis sie goldgelb sind (ca. 10 Minuten).
5. Lass die Kekse unbedingt am Backblech auskühlen, bis das Zuckerfenster ausgehärtet ist.

Guten Appetit!

