



REZEPT TIPP VON SCHNAPP'S

STEMPELKEKSE

BAKED

with love

WWW.SCHNAPPSDIR.COM

Stempelkekse

Unser Lieblingsrezept für Stempelkekse hat den Vorteil, dass der Teig im Ofen kaum verläuft, sodass die gestempelten Motive gut erkennbar bleiben. Wer den klassischen Keks etwas aufregender gestalten möchte, kann den Teig mit Zimt oder Schokolade verfeinern oder zwei Kekse mit Marmelade zusammenkleben.

VORBEREITUNG
10 MIN.

BACKZEIT
10 MIN.

WARTEZEIT
30 MIN.

ERGIBT CA. 25 KEKSE

WWW.SCHNAPPSDIR.COM

Stempelkekse

DAS BRAUCHST DU:

- 500 Gramm Weizenmehl
- 250 Gramm Butter kalt
und in kleinen Stückchen
- 180 Gramm Zucker
- 2 mittelgroße Eier

-
- 1 Rührschüssel/Knethaken
 - Nudelholz
 - Ausstechformen
 - Frischhaltefolie
 - Backpapier

Stempelkekse

LOS GEHTS!



Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Mürbeteig verkneten, zunächst mit den Knethaken und anschließend kurz mit den Händen.



Den Teig in zwei große Kugeln formen und diese mindestens 30 Minuten, besser jedoch 2 Stunden, in Folie gewickelt in den Kühlschrank legen.



Den Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Stempelkekse



Den Teig in kleinen Portionen zwischen Frischhaltefolie, auf einer Silikon-Backmatte oder auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen; den restlichen Teig immer im Kühlschrank aufbewahren, damit er möglichst kalt bleibt, bevor er gebacken wird.



Ein kleiner Tipp: Etwas Mehl auf den Stempel streuen, damit die Form nicht am Teig kleben bleibt.

Stempelkekse



Die Anzahl der Stempelkekse hängt stark von ihrer Größe ab (ca. 25-40 Stück).



Die Plätzchen bei 175 Grad je nach Größe für etwa 10 bis 12 Minuten backen.



Gut auskühlen lassen, bevor man sie vom Blech nimmt.



Nach Belieben weiter verzieren.

Viel Spaß und guten Appetit!



Stempelkekse



DAS REZEPT IST PERFECT FÜR
UNSERE AUSSTECHER MIT
MOTIV, DA DER TEIG BEIM
BACKEN NICHT VERLÄUFT!



HIER GEHTS ZUM PRODUKT

WWW.SCHNAPPSDIR.COM