



Weihnachtskekse.

Zutaten (für 20 Kekse)

- 300 g Weizenmehl
- 150 g feiner Kristallzucker
- 250 g ungesalzene Butter
- 1 mittelgroßes Ei
- 8 g Vanillezucker
- 200 g Puderzucker
- 5 EL Wasser
- Dekoration für die Kekse

Benötigtes zubehör

- Mestic MHO-120 Heißluftofen
- Frischhaltefolie
- Backpapier
- Ausstechformen

- 1 Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben und den Kristallzucker und den Vanillezucker einrühren.
- 2 Die Butter in Würfel schneiden und in die Schüssel geben. Mit zwei Messern kreuzweise durch die Mehlmischung schneiden, bis die Butterstücke sehr klein sind. Das Ei trennen und das Eigelb in die Mehlmischung geben.
- 3 Die Mischung mit der Hand zu einem zusammenhängenden Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 4 Den Heißluftofen auf 175 °C vorheizen.
- 5 Die Arbeitsfläche und den Teigroller mit Mehl bestäuben und den Teig zu einer 5 mm dicken Platte ausrollen. Aus dem Teig mit Hilfe von Ausstechformen Weihnachtsfiguren ausstechen. Die Kekse auf einem mit Backpapier bedecktem Backblech platzieren.
- 6 Die Kekse 15-20 Minuten im Ofen backen, bis sie eine hellbraune Farbe haben.
- 7 Das Backblech aus dem Ofen nehmen. Das Backblech mit den Keksen vom heißen Backblech heben und die Kekse mindestens 30 Minuten lang abkühlen lassen.
- 8 Den Puderzucker mit dem Wasser vermischen, um eine Glasur zu erhalten. Die Oberseiten der Kekse mit der Glasur bepinseln, einige Dekorationen in die nasse Glasur drücken und diese aushärten lassen.