

Einfaches Rezept mit wenig Zutaten – 1-2-3-Kekse

Anbei finden Sie ein einfaches Rezept – damit zaubern Sie im Nu aus nur drei Zutaten leckere Kekse! Es eignet sich für Feiertage, wenn Besuch kommt oder andere feierliche Anlässe. Jedes Kind hilft mit, wie es kann und möchte: Teig ausrollen, Kekse ausstechen oder formen ...

MATERIAL

- Küchenwaage
- Rührschüssel
- Messer
- Teller
- Nudelholz
- Ausstecher für Kekse
- 2 Backbleche
- Backpapier
- Topflappen
- Gitter zum Auskühlen
- Blechdose

ZUTATEN

- 300g Mehl
- 100g Zucker
- 200g Butter (kalt)

Zubereitung der 1-2-3-Kekse

Geben Sie Mehl und Zucker in eine Schüssel. Schneiden Sie anschließend die Butter in kleine Stücke und fügen Sie sie hinzu. Verkneten Sie die Zutaten rasch zu einem Teig und formen Sie eine Kugel daraus. Lassen Sie den Teig dann in der Schüssel, abgedeckt mit einem Teller, mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen. Das geht auch über Nacht.

Rollen Sie den Teig dann auf einer leicht bemehlten Unterlage aus und stechen Sie anschließend Kekse aus. Legen Sie dann die Backbleche mit Backpapier aus und verteilen Sie die ausgestochenen Kekse darauf.

Backen Sie die Kekse etwa 5 bis 10 Minuten bei ca. 175 Grad. Lassen Sie die Kekse anschließend auf einem Gitter gut auskühlen. Bewahren Sie die Kekse in einer Blechdose auf.

Tipps:

1. Das ganz einfache Rezept können Sie wie ein „Becherrezept“ verwenden und vervielfachen. Dafür nehmen Sie anstatt der angegebenen Maße in Gramm einfache Einheiten wie Becher oder Tassen. Das heißt zum Beispiel: 3 Tassen Mehl, 2 Tassen Butter, 1 Tasse Zucker.

2. Enthält Ihnen das Rezept zu viel Zucker? Nehmen Sie einfach weniger davon und ergänzen Sie anschließend nach Geschmack mit etwas püriertem Apfel oder einer reifen Banane. Achten Sie aber darauf, dass möglichst wenig Flüssigkeit in den Teig gelangt!

3. Das Rezept lässt sich beliebig variieren: Geben Sie etwas Kakao in einen Teil des Teiges und kneten Sie hellen und dunklen Teig nur vorsichtig zusammen, dann entstehen marmorierte Kekse. Geben Sie etwas Marmelade in den Teig oder reiben Sie Zitronenschale hinein, dann erhalten Sie Frucht- oder Zitronenkekse.