

Grundrezept für Keksausstecher



Plätzchen-Grundrezept für einen Mürbeteig, der sich gut für Keksausstecher

Vorbereitung: 10 Min.
Backzeit: 10 Min.
Wartezeit: 30 Min.

Menge:

- 25 große Kekse

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Mürbeteig verkneten, am besten erst mit den Knethaken, dann kurz mit den Händen. Zu zwei großen Kugeln formen. Diese mindestens 30 Minuten in Folie eingewickelt in den Kühlschrank legen.
2. Den Ofen unbedingt vorheizen (auf 175 Grad Ober- und Unterhitze). Den Teig in kleinen Portionen ausrollen. Gute Erfahrungen haben wir damit gemacht, Frischhaltefolie oder eine Silikon-Backmatte als Unterlage zu verwenden.
3. Die Motive ausstechen. Kleiner Tipp: Ein bisschen Mehl auf den Stempel streuen. Die Menge der Stempelkekse hängt stark von ihrer Größe ab (ca. 25-40 Stück).
4. Die Plätzchen bei 175 Grad je nach Größe für etwa 10 bis 12 Minuten backen. Gut auskühlen lassen, bevor man sie vom Blech löst.

Marzipanplätzchen zum Ausstechen



Rezept für köstliche Marzipan-Weihnachtsplätzchen zum Ausstechen. Die Butterplätzchen mit Marzipan sind sehr variabel und schnell zubereitet.

Vorbereitung: 10 Min.

Backzeit: 10 Min.

Wartezeit: 1 Std.

Menge:

- 80 Kekse

Zutaten:

- 300 Gramm Butter weich
- 2 normale Eigelb
- 100 Gramm Zucker
- 200 Gramm Marzipan
- 500 Gramm Weizenmehl
- Dekozutaten z.B. Zitronenguss, Kuvertüre, Zuckerstreusel, Puderzucker

Zubereitung:

1. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und den Eigelben schön schaumig schlagen. Marzipanrohmasse in Stücke schneiden und leicht in der Mikrowelle erwärmen, damit sie etwas weicher wird.
2. Das Marzipan im Wechsel mit dem Mehl unter die Masse geben. So lange rühren, bis ein schöner weicher Mürbteig entsteht. Teig zu zwei Kugeln formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Backblech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig in mehreren Portionen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Plätzchen ausstechen und diese je nach Größe und Dicke etwa 10/11 Minuten backen. Abkühlen lassen und nach Lust und Laune verzieren.