Stempelkekse

Super einfach, super lecker!

30-40 Stück je nach Stempelgröße

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 13 min

ZUTATEN

1. 250 g Butter, weich
2. 125 g Zucker
3. 1 P. Vanillezucker
4. 1 Ei
5. 1 Prise Salz
6. 250 g Mehl
7. 125 g Speisestärke
8. 2 EL Sahne

ZUBEREITUNG

1. Butter mit Zucker, Vanillezucker, dem Ei und der Prise Salz cremig rühren.
2. Mehl und Speisestärke mischen und zusammen mit der Sahne zur Buttermasse geben und zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Backbleche mit Backpapier belegen.
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Teig ausstechen und mit dem Keksstempel prägen.
6. Die Kekse auf die Backbleche legen und 12-15 Minuten backen.
7. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Wer mag, kann die Kekse natürlich noch verzieren oder etwas Kakaopulver für Schokoladenkekse dazugeben.