

## Buttergebäck zum Ausstechen. Ein Basisrezept für individuelle Kekse

Ich nutze ja jeden Vorwand, um backen zu können. Und ich schenke leidenschaftlich gerne. Am liebsten natürlich Selbstgemachtes aus der Backstube, so lässt sich beides nämlich perfekt verbinden.

Ich kaufe auch gerne. Am liebsten Backzubehör jeder Art.

In der letzten Zeit habe ich aber noch ein spezielles Faible entwickelt: Keksausstecher.



Ich kann einfach nicht widerstehen, wenn ich irgendwo süße Eulen, Katzen oder Elefanten sehe; es gibt sooo viele tolle Formen! Mit dem Argument, dass man sie ja immer mal brauchen kann, gerade für individuelle und persönliche Geschenke, konnte ich mich bisher jedes Mal spielend selbst zum Kauf überreden.

Und so zog in letzter Zeit öfter der Duft von rosa Elefanten, mürben Kätzchen oder

## Buttergebäck zum Ausstechen. Ein Basisrezept für individuelle Kekse

knusprigen Wölkchen durch meine Wohnung und erfreute die Gaumen so einiger Naschkatzen in meinem Bekanntenkreis.



Auch heute kühlt wieder ein Buttermilch im Kühlschrank und wartet darauf, ausgerollt, verwandelt und in den Ofen gesteckt zu werden.

Bevor ich mich ans Werk mache, teile ich noch schnell mein Basisrezept mit euch. Der Teig lässt sich toll verarbeiten und schmeckt erstaunlich gut nach Buttergebäck, auch wenn verhältnismäßig wenig Butter drin ist. Ich verwende zudem gerne ein wenig Keksgewürz, um den Geschmack abzurunden, zum Beispiel das bio-Keksgewürz „ginger and bread“ von Herbaria.

### **Zutaten:**

200 g Mehl  
80 g kalte Butter in Flöckchen  
80 g Puderzucker  
1 Eiweiß  
1 Prise Salz  
1 TL Gewürz nach Belieben

[z.B. gemahlene Ingwer, Zimt oder eine Mischung]

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Müsbeteig verkneten und in Folie 1 Stunde kalt stellen.  
Backofen auf 175° C vorheizen, Bleche mit Backpapier auslegen.  
Den Teig auf bemehlter Fläche ½ cm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen.  
Auf mittlerer Schiene 8-10 Minuten backen.



Buttergebäck zum Ausstechen. Ein Basisrezept für individuelle Kekse



**Kekse**

**in allerlei Form sind ein perfektes, individuelles Geschenk!**

Ein Musikfan bekommt Gitarren, eine Tierliebhaberin ihren Lieblingsvierbeiner. Zu einer Hochzeit habe ich schon mal Brautpaar-Kekse mit roten Herzen dazu der Braut geschenkt. Die konnte sie dann als kleines Give-away an alle Gäste verteilen. Leider habe ich nur ein einziges, suboptimales Foto davon, aber man bekommt eine Vorstellung:



Ich

stürze mich nun ins Keksglück und danach in selige Knabberei.  
Habt einen genussvollen Tag - hoffentlich auch mit Keksen,  
eure Judith ♥

## Buttergebäck zum Ausstechen. Ein Basisrezept für individuelle Kekse



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email