

Kekse aus der Keksmühle bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Mehl, 500 gr Butter, 400 gr Zucker, 4 Eigelb, 2 Eier, 5 Päckchen Vanillezucker, 1 Flasche Butter-Vanille Aroma, 1 Päckchen Backpulver.

Die Vorbereitungen:

Bitte bedenken Sie das der Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen muss.

Und Sie benötigen eine Keksmühle, denn der Teig eignet sich nicht so gut zum Ausrollen.

Die Zubereitung:

Die Butter in der Mikrowelle verflüssigen, dann alle Zutaten erst mit einem Mixer (Knethaken) verkneten, dann mit den Händen auf der Tischplatte bearbeiten.

Im Kühlschrank ruhen lassen und am nächsten Tag mit der Keksmühle zu Keksen verarbeiten.

bei ca. 200°C backen, die Backzeit richtet sich nach der Keksform, beim ersten Blech einfach beobachten und dann kennt man die genaue Zeit.

Fertig!!!