

# Weihnachtskekse-Grundteig

Bei diesem Rezept für den Weihnachtskekse-Grundteig kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen. Er lässt sich mit weiteren Zutaten verfeinern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

	250 g	Mehl
	100 g	<a href="#">Butter</a>
	100 g	Staubzucker
	1 Stk.	Eidotter
	1 Messerspitze	Backpulver
	2 EL	<a href="#">Schlagobers</a>
	1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
	1 EL	Zitronenschalen
	1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Mit dem **Weihnachtskekse-Grundteig** gelingen die besten Plätzchen und Kekse. Die Eier trennen. Mehl und weiche Butter in einer Schüssel zu einem krümeligen Teig verkneten. In einer zweiten Schüssel Staubzucker, Eidotter, Backpulver, flüssigen Schlagobers, Vanillezucker, die Schale der Zitrone und etwas Salz verrühren.
2. Diese Masse zur Mehl-Butter Mischung geben und rasch verkneten. Den Teig im Anschluss eine Stunde lang in den Kühlschrank geben.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen. Backpapier auf einem Blech platzieren. Teig auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz ausrollen.
4. Beliebige Formen ausstechen, nach Belieben mit Ei bestreichen und auf das Backblech legen. 10 Minuten backen und nach Wahl weiterverarbeiten.

## **Tipp**

Die Plätzchen aus dem Weihnachtskekse-Grundteig nach dem Backen mit Marmelade zusammenkleben oder beliebig in Schokolade tunken. Der Teig kann mit weiteren Zutaten wie Rosinen, gemahlenen Mandeln oder Haselnüssen verfeinert werden.