

Drei-Zutaten-Kekse

Ihr braucht:

- 225 Gramm Weizenmehl
- 110 Gramm Zucker
- 150 Gramm Butter kalt und in kleinen Stückchen

- Für Schoko-Plätzchen: circa 30g des Mehls durch Kakao- Pulver ersetzen
- **Ideen zum Verfeinern:**
 - 1 Päckchen Vanillezucker hinzufügen
 - Zitronenschalenabrieb hinzufügen
 - Gehackte Mandeln oder Haselnüsse unterheben
- **Ideen zum Verzieren:**
 - Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft
 - Geschmolzene Schokolade
 - Diverse Streusel
 - Schokodrops
 - Nüsse

So geht's:

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Mehl, Zucker und Butter schnell und sorgfältig verkneten – entweder mit der Hand oder mit den Knethaken. Wer Zeit hat, formt aus dem Teig eine Kugel und legt diese ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Ansonsten kann man den Teig aber auch direkt portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen.

Ca. 40 Kekse (je nach Größe) nach Belieben ausstechen oder mit einem scharfen Messer in Rauten schneiden.

Kekse mit etwas Abstand auf das Blech geben und ca. 10-15 Minuten backen. Mit dem restlichen Teig auf dem zweiten Blech ebenso verfahren.