Omas Stempelkekse

HANNAH ELLER 10C

Zutaten	Zubereitung	Bilder
260g Butter 2 Eigelb 140g Puderzucker	• Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem cremigen Teig verrühren	
440g Mehl	• Mehl nach und nach hinzufügen und verkneten • Den Teig mit einer Frischhaltefolie abdecken und zusammen mit der Rühr-schüssel im Kühlschrank kaltstellen (30-60min.)	
Backbleche Teig Runde Ausstechform Keksstempel	• Backbleche mit Backpapier auslegen • Eine glatte Oberfläche (Tisch oder Arbeitsplatte) dünn mit Mehl bestreuen • Teig mit den Händen durchkneten und mit einem Nudelholz ausrollen • Mit dem Ausstecher Kreise ausstechen • Den Teig mit gleichmäßigem Druck stempeln	

Zutaten für den Teig:

440g Mehl
260g Butter (weich)
2 Eigelb
140g Puderzucker

Zutaten für die Verzierung:

4 EL Puderzucker
3 TL warmes Wasser
Lebensmittelfarbe

Arbeitsgeräte:

1Rührschüssel
Waage
Handrührgerät mit 2 Knethaken
1-3 Backbleche/-papier
Auskühlgitter
Nudelholz/Teigrolle
Pfannenwender
Frischhaltefolie
runde Ausstechform
Plätzchenstempel
Kleine Schüssel
Zahnstocher oder Pinsel

Backofen/Backzeit:

Ober/Unterhitze: 180°C, 14-18 min.
Umluft: 160°C, 14-18 min.

Backofen	• Ober/Unterhitze auf 180°C vorheizen • Umluft auf 160°C vorheizen	
Backbleche	• Für ca. 14-18 min. in den Ofen geben	
Plätzchen	• Die Plätzchen mit einem Pfannenwender vom Backblech nehmen und auf einem Auskühlgitter abkühlen lassen	
Plätzchen verzieren mit Zuckerguss	• Den Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und mit warmen Wasser ver-rühren • Lebensmittelfarbe nach Anleitung des Herstellers unterrühren • Mit einem Zahnstocher oder Pinsel den Zuckerguss auf den Plätzchen verteilen	