



# Rezept Vanille Kekse



## ZUTATEN

250 gramm	Mehl
125 gramm	weiche Butter
75 gramm	Zucker
1	Eigelb
1	Vanilleschote



Zuerst muss das Mark der Vanilleschote ausgekratzt werden.

Anschließend wird das Mehl, Butter, Eigelb, Zucker, Vanillemark alles miteinander verrührt und zu einem Teig geknetet.

Nun wird der Teig für 30 min. in den Kühlschrank gestellt.



Psst... noch ein kleiner Tipp:

Ihr könnt die Kekse auch verzieren. Dafür mischt ihr einfach Wasser mit Puderzucker, solange bis es zu einer klebrigen Masse wird.



Zwischenzeitlich könnt ihr den Ofen schon mal auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und das Backblech vorbereiten.

Anschließend wird der Teig ausgerollt und eure Plätzchen werden ausgestochen.

Kleiner Tipp: Verteilt vorher ausreichend Mehl auf der Arbeitsfläche, dann klebt es nicht.



Die Kekse werden nun auf das Backblech gelegt und kommen für 12 min. in den Ofen. Wenn sie goldgelb sind, dürfen sie wieder raus.