



KEKSE REZEPT



Werbung

Mamas Lieblingskekse – für Kinder backen

Meine Mama ist mit ihren Keksen regelrecht eine Beziehung eingegangen. Oft beobachte ich sie, wie sie voll konzentriert, mit grossen Augen und mit halb offenem Mund, die Kekse mit grosser Sorgfalt in ihren Kaffee tunkt und diese sacht wieder zum Mund führt. Das wiederholt sie ein paar Mal, bis sich ihre Mundwinkel leicht nach oben biegen – das ist ein gutes Zeichen, denn dann ist sie glücklich und ERST DANN darf man sie stören. Okay, ich hab es wieder mal ein wenig übertrieben – „lach“ – aber vielleicht kennt Ihr dieses Gefühl, wenn Ihr Euch dieses EINE Lebensmittel gelegentlich mal gönnt und diesen Moment einfach geniessen möchtet? Das ist bei meiner Mama bei diesen Keksen der Fall:

Zutaten:

für ca. 30-35 Kekse

- 250g Mehl
 - 30g Maisstärke
 - 80g Puderzucker
 - 100g Butter
 - 1 pk. Vanillezucker
 - 1/2 pk. Backpulver
 - 3 EL Vollrahm
 - 1 Ei
-

So wirts gemacht:

Bevor es mit der Zubereitung losgeht, Backofen auf 180 Grad vorheizen.

1 Butter weich rühren, bis sich Spitzen bilden. Puderzucker, Vanillezucker, Rahm und Ei dazu geben und weiter rühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben und die Masse hell und schaumig geworden ist.

2 Mehl, Maisstärke und Backpulver dazu sieben. Diese Zutaten vorsichtig unterrühren. Falls der Teig zu feucht und klebrig sein sollte, einfach 1 EL Mehl dazu sieben. Dabei nur solange rühren, bis kein Mehl mehr ersichtlich ist. Zu langes und kräftiges Rühren würde die Textur der Kekse zerstören.

3 Keksteig in Transparentfolie wickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Nach dieser Zeit kann der Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 5-7mm dick ausgewallt und die Kekse mit Keksausstechern ausgestochen werden.

4 Kekse (mit genügend Abstand zueinander) auf ein mit Backfolie belegtes Backblech geben und für 12–14 Minuten backen, bis die Ränder eine schöne bräunliche Farbe angenommen haben. Die Kekse auf ein Abkühlgitter stellen und bei Raumtemperatur komplett abkühlen lassen.

Tipps & Tricks

Wenn Du etwas mehr Zeit hast und möchtest, dass die Kekse schön glänzen, dann kannst du die Oberfläche der Kekse vor dem Backen mit einer Ei-Wasser-Mischung bepinseln (1 Ei mit 2 EL Wasser vermischen). Am besten rührst Du den Teig von Hand –

zum Beispiel mit einem Holzlöffel – weil man mit dem Mixer dazu tendiert, den Teig zu strapazieren. Diese Kekse eignen sich super zum Eintunken in Milch und Kaffee sowie als gelegentliche Zwischenmahlzeit am Nachmittag mit Tee.

Newsletter abonnieren

Anmelden

Trage dich JETZT auf meiner Liste ein und verpasse keine DIY Inspirationen!

Ich versende keinen Spam, mit der Eintragung in den Newsletter erhältst du 1-2 mal im Monat DIY-Videos, Rezeptideen und DIY-Inspirationen zugeschickt. Du kannst dich vom Newsletter JEDERZET wieder austragen. Weitere Informationen dazu findest du im [Newsletter Hinweis](#) und in der [Datenschutzerklärung](#). Hier geht es zum [Impressum](#)



Blog By: ©www.TobiLotta.ch | Jesse Angiuoli

Ein herzliches Dankeschön für die Text Korrekturen geht an mein Lektorat des Vertrauens "Die Wortklauberei" by: Monika Popp .www.ihr-lektor.ch

Du bist Besucher

222

♥ Teile diesen Beitrag mit Familie und Freunden ♥