

EMPOMPI⁰

ADVENTSKALENDER

X-Mas Kekse

3 Eier
150 Zucker

mit
verrühren.

450g Weizenmehl
1 PCK Vanillezucker
1 TL Salz
3 TL Backpulver

sieben und vermischen.



Als Variation:

2 EL Kakaopulver
1 EL Zucker

sieben und mit
vermischen und zu der Mehlmischung geben.

Oder
1/2 TL Ingwerpulver
1 TL Zimt
1 EL Zucker

mischen und unter die Mehlmischung heben.

Oder
50 g gemahlene Haselnüsse
1 EL Zucker

mischen und unter die Mehlmischung heben.

Weitere Zutaten:

1 Ei
Bunte Zuckerstreusel
Backpapier

oder
250g Puderzucker, Saft einer halben Zitrone

oder
Schokolade

Mehl-Mischung zur Ei-Zuckermasse geben, 2 EL kaltes Wasser dazugeben und verkneten.

Mindestens eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, darauf achten, dass der Teig auf der Fläche verschiebbar bleibt und nicht festklebt. Nach Belieben ausstechen.

Das Ei mit einem EL Wasser verquirlen und die Kekse damit bestreichen und mit den bunten Zuckerstreuseln nach Belieben dekorieren. Alternativ nach dem Backen den Puderzucker mit Zitronensaft verrühren oder Schokolade schmelzen und die ausgekühlten Kekse mit dem Zuckerguss oder der Schokolade bestreichen und mit den bunten Zuckerstreuseln nach Belieben dekorieren

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft 12 bis 15 Minuten backen.

www.empompi.de

Paypal Spenden: spenden@empompi.com