



Klassische Ausstechplätzchen

Jeder kennt sie und die meisten lieben sie. Vor allem, wenn man mit Kindern backt, sind die klassischen Ausstechplätzchen sehr beliebt. Je nach Lust und Laune können sie auch noch schön mit Zuckerguss verziert werden.

250 g Mehl
125 g Butter
65 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei

Das Mehl als Berg auf die Arbeitsfläche geben. Mit einer Gabel eine große Mulde in die Mitte drücken. Das Ei verquirlen und in die Mulde gießen. Dann mit der Gabel das Mehl und das Ei verrühren. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz zu dem Mehl geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig für 30–60 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den kühlen Teig dünn ausrollen und mit beliebigen Ausstechformen ausstechen.

Für 10–15 Minuten bei 180 °C goldgelb backen.

Die abgekühlten Plätzchen können dann je nach Belieben mit Zuckerguss, Streuseln oder Schokolade dekoriert werden.



Knusperbällchen

Nicht ohne Grund heißen diese Kekse Knusperbällchen. Die Mischung aus Rosinen, Cornflakes und Schokoraspeeln verleiht ihnen den richtigen Crunch-Effekt und einen schokoladigen Geschmack.

250 g Butter
180 g Zucker
125 g Rosinen
250 g Mehl
1 Packung Vanillezucker
½ Teelöffel Backpulver
200 g Cornflakes
100 g Schokoraspeel

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl und Backpulver dazugeben. Im Anschluss Rosinen und Schokoladenraspel hinzufügen. Wenn alles eine Masse ist, die Cornflakes vorsichtig unterheben.

15–20 Minuten bei 180 °C in den Backofen.



Feenküsse

Jetzt stellen wir euch die Kekse mit dem wohl schönsten Namen vor: die Feenküsse. Diese Plätzchen werden mit Toffifee und Baiser zubereitet und sind im Vergleich zu den anderen etwas aufwendiger, aber mit Sicherheit noch leckerer!

150 g Mehl
50 g Zucker
100 g Butter oder Margarine
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 Esslöffel Wasser
48 Stücke Konfekt (Toffifee)
2 Eiweiß
1 Teelöffel Zitronensaft
160 g Zucker

50g Zucker, Mehl, Butter, Eigelb, Wasser und Salz zusammenkneten und eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig ausrollen und Kreise ausstechen. Jeweils ein Toffifee in die Mitte des Kreises legen.

Das Eiweiß zusammen mit dem Zitronensaft steif schlagen. Langsam den Zucker dazugeben. Die Toffifees mit dem Eischnee komplett bedecken (sonst läuft die Schokolade im Backofen aus). Am besten geht dies mit einem Spritzbeutel.

Für 15–20 Minuten bei 175 °C in den Backofen.



Haferflockenkekse

Auf unserem vierten Rang sind die Haferflockenkekse. Hört sich zwar viel zu gesund an, aber glaubt uns, diese Kekse haben es echt in sich!

125 g Butter
100 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
100 g gehackte Nüsse (je nach Vorliebe)
150 g Haferflocken
2 Esslöffel Mehl
1 Teelöffel Backpulver

Butter, Zucker, Vanillezucker und das Ei schaumig schlagen. Anschließend die trockenen Zutaten (gehackte Nüsse, Haferflocken, Mehl und Backpulver) nach und nach dazugeben. Den Teig in kleinen Kugeln auf das Blech setzen. !Achtung! Die Kugeln nicht zu dicht nebeneinander auf das Blech legen, weil sie noch aufgehen.

Für 10–15 Minuten bei 200 °C in den Backofen.



Schmalznüsse/Schmalzgebäck

Als letztes möchten wir euch gerne die Schmalznüsse oder auch das Schmalzgebäck ans Herz legen. Diese Kekse bekommt wirklich jeder im Handumdrehen hin und sie schmecken super lecker!

150 g Schweineschmalz
150 g Butter
175 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
500 g Mehl
1 Teelöffel Hirschhornsalz
1 Esslöffel Kakaopulver

Butter, Schweineschmalz, Zucker und Vanillezucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Mehl und Hirschhornsalz Stück für Stück dazugeben. Danach den Teig halbieren und in die eine Hälfte den Kakao unterkneten, um auch Kekse mit Schokoladengeschmack zu backen. Aus beiden Hälften jeweils eine Rolle formen, diese in Frischhaltefolie verpacken und für 3 Stunden in den Kühlschrank legen. Anschließend kleine Stücke von der Rolle abschneiden, walnussgroße Kugeln daraus formen und diese leicht plattdrücken.

Bei 200 °C circa 15 Minuten backen lassen.