

# Kekse

Wie schon öfter erwähnt: im Herbst und Winter wird hier mehr gebacken, bzw. Gebackenes gezeigt. 😊 Heute also Kekse. Mir war nach einfachen Butter-Vanille-Plätzchen, aber ein wenig Schoki kann ja nicht schaden, also gab es Streifendeko.



## Teig:

- 220 g Mehl

- 140 g Butter
- 80 g Zucker
- 10 g Vanillezucker (wie immer: selbst gemacht)

Jetzt habe ich mal wieder eine Vorgehensweise, die von denen in den Kochbüchern abweicht. Zuerst ließ ich die Butter in der Mikrowelle bei 440 W schön weich werden und gab dann die restlichen Zutaten hinein und verknetete mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig. Dann rollte ich Kugeln (jaaa – ohne den Teig erst zu kühlen oder ruhen zu lassen), legte sie auf das mit Backpapier belegte Blech, drückte die Kugeln platt und dann mit einer Gabel das Muster hinein. Ab in den Ofen, wie immer Umluft, bei ca. 170° C, nicht vorgeheizt dauerte es ungefähr 25 min bis die Kekse eine schöne Farbe hatten.

Auf einem Gitter kühlten sie aus, dann legte ich sie auf die Silikonmatte, schmolz die Kuvertüre (entweder im noch warmen Backofen oder in der Mikro), tauchte einen Teelöffel in die geschmolzene Schoki und malte die Streifen auf. Seit ich weiß, wie einfach das geht, mache ich diese Art der Verzierung sehr gerne!