

Zimt-Butterkekse

Diese Kekse sind einfach und schnell in der Herstellung und gelingen wirklich jedem. Die Zutaten dafür hast du wahrscheinlich immer zuhause.

Kurzum, das perfekte Grundrezept für einfache, aber leckere Kekse!

Zutaten:

250 g Mehl

75 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker (oder 2 TL Vanilleextrakt)

125 g Zucker

1 Msp Zimt

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und rasch zu einem mürben Teig kneten.

Anschließend für mindestens 2 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Danach den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Ofen circa 10-13 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Herausholen, auskühlen lassen und genießen!

Die Kekse können nach Belieben verziert werden – mit Kuchenglasur und Streuseln oder mit Schokolade.

Tipp: Dieses Rezept kann nach Belieben umgeändert werden. Am einfachsten geht das mit verschiedenen Gewürzen, beispielsweise mit Kardamom, gemahlener Nelken oder Orangenschale. Oder du ersetzt einen Teil des Mehls mit Backkakao für eine schokoladige Variante. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!