

Slice & Bake Kekse

200 g Butter, Raumtemperatur
80 g Puderzucker, gesiebt
1 Ei, Raumtemperatur
1 Prise Salz
280 g Mehl

ergibt ca. 50 Kekse

Variationen:

Mohn-Zitrone

Schale 1 abgeriebenen Bio-Zitrone
40 g Mohn

Cranberry-Pistazie-Zitrone

Schale 1 abgeriebenen Bio-Zitrone
60 g getrocknete Cranberries
60 g gehackte Pistazien

Schoko-Mandel

30 g des Mehls durch ungesüßten Kakao ersetzen
60 g Mandelstifte
2 EL gehackte Schokolade

Orange-Schokolade

Schale 1 abgeriebenen Bio-Orange
80 g Chocolate Chips

Rum-Rosine

60 g Rosinen in 1 EL Rum einweichen lassen
60 g gehackte Walnüsse



Zubereitung

Butter Die Butter in Stücke schneiden. Mehl, Butter, Zucker, Salz und Ei mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Nicht zu lange kneten. Die zusätzlichen Zutaten untermischen. Der Teig ist eher trocken. Falls er nicht zusammenhält kann man 1 EL kaltes Wasser dazu geben.

Den Teig in 2 Teile teilen und je auf einem Stück Klarsichtfolie verteilen und zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen. An beiden Enden der Teigrolle die Klarsichtfolie durch Verdrehen verschließen. Den Teig für mindestens 1 Stunde und bis zu 3 Tage kalt stellen. Wer es eilig hat, kann ihn auch 20 min in den Gefrierschrank legen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Mit einem scharfen Messer ca. 0,5 cm dicke Scheiben abschneiden und mit etwas Abstand auf ein Backblech legen. Auf der mittleren Schiene 11–13 Minuten backen, bis die Ränder ganz leicht hellbraun werden. Die Kekse härten nach dem Backen noch aus.

Guten Gelingen!