



Xenia backt

Butterkekse etwa 60 Stück, je nach Ausstechform

Das Rezept ist einer unserer Familienklassiker. Nicht nur zu Weihnachten. Was macht man, wenn das Wetter scheußlich ist, alle schon genervt von Brettspielen sind und keinem mehr was Kreatives einfällt? Nun, die Mohrs backen. Kekse gehen immer. Vor allem, weil wir die richtig doll verzieren.

Ich sammle Ausstechförmchen und besitze mehrere Schuhkartons voll. So ziemlich jede verrückte Form, die man sie denken kann. Bei uns gibt es also zu Ostern Hasen, Gänse und Schafe. Zu Weihnachten Sterne und Glocken. Und ansonsten gerne auch mal den berühmten Weihnachtsgorilla. Oder Totenkopf. Und nicht nur stechen wir verrückte Formen aus – wir bemalen sie akribisch mit buntem Zuckerguss. Mein Kind und ich haben Stunden damit zugebracht. Und Großeltern sind immer begeisterte Abnehmer.

Ich habe mehrere englische Kochzeitschriften im Abo und unzählige englische und amerikanische Koch- und Backbücher. Dort wird üblicherweise nicht mit dem metrischen System gebacken – sondern mit genormten Bechern. Diese „cups“ gibt es als Set zu kaufen. Macht man einmal und hat nie wieder Ärger. Im Internet gibt es aber auch haufenweise Umrechnungstabellen. Falls du weder umrechnen willst, noch Cups besitzt – nimm einen Kaffeebecher (nicht Tasse).

Der Teig sollte kalt sein – dann lässt er sich besser ausrollen und verarbeiten. Nicht zu dünn ausrollen! Die Kekse werden sonst trocken und verbrennen auch leichter. Er sollte gut 3 – 5 mm dick sein!

Zutaten

2 ½ Cups Mehl
250 g vegane Butter (z.B. Alsan)
3/4 Tasse Zucker (ideal Puderzucker)
2 cl/halbes Schnapsglas Wasser

1. Alle Zutaten zu einem weichen Teig verkneten. Kalt stellen.
2. Ausrollen und mit Förmchen ausstechen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 150° (Umluft 130°) etwa 15 Minuten backen. Die Plätzchen sollen nicht braun werden!!
4. Mit Puderzuckerglasur bunt bemalen.

