



WICHTELKEKSE

ZUTATEN FÜR CA. 500G KEKSE:

240g Weizenmehl
80g Zucker
160g weiche Butter
1 Ei
2g Vanillearoma
1g Zitronenaroma
½ Prise Salz
1g Backpulver

Topping zum Verziern:

bunte Streusel
Zucker/Zimt
Schokoladestreusel
Krokant

Außerdem

1 Ei
Fett für Backblech
Keksausstecher



SO GEHTS:

Zucker, Butter, Ei, Vanille, Zitrone und Salz glatt verrühren. Danach den Teig mit Weizenmehl und Backpulver verkneten. (Aber nicht zu lange kneten bitte! 😊)

Danach darf der Wichtelteig erstmal zum ausruhen in den Kühlschrank. Schön kühl, darf der Teig dann auf einer bemehlten Fläche ausgerollt und nach Herzenslust ausgestochen werden.

Auf einem gefetteten Backblech verteilen und dünn mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Wichtelkekse noch vor dem Backen mit dem Topping verzieren.

Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

ORIGINAL-REZEPT VON

