

Hefe - Kekse 1

Kategorien: Plätzchen, Hefe

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
250	Gramm	Butter
1	Essl.	Zucker und
20	Gramm	Hefe mit etwas Milch verrühren Gehen lassen

Anleitung:

Ein recht ungewöhnliches, aber sehr einfaches Rezept. Die Kekse schmecken sehr gut und halten lange. Alles zu einem glatten Teig verkneten, ev. etwas Milch zugeben. Diesen Teig etwa 1 Stunde ins kalte (!!) Wasser legen. (Man kann ihn auch vorher in Frischhaltefolie einwickeln, muss aber nicht sein. Danach etwa 3-5mm stark auswalken, hell backen (geht schön auf) und in mit Zimt vermischem Staubzucker wälzen. Fertig!