

### 3-Zutaten-Kekse

Was darf in dieser gemütlichen Zeit natürlich nicht fehlen? Genau, ein paar leckere Kekse. Ich habe euch ein schlichtes Rezept herausgesucht, welches ihr natürlich aber auch je nach Lust und Laune variieren könnt. Genießt die gemeinsame Zeit, viel Spaß und guten Appetit.

**Backzeit:** 10 Min.

**Menge:** ca. 40 Kekse

#### **Zutaten**

- 225 Gramm Weizenmehl
- 110 Gramm Zucker
- 150 Gramm Butter kalt und in kleinen Stückchen



#### **Zubereitung**

- Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Mehl, Zucker und Butter schnell und sorgfältig verkneten – entweder mit der Hand oder mit den Knethaken.
- Wer Zeit hat, formt aus dem Teig eine Kugel und legt diese ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Ansonsten kann man den Teig aber auch direkt portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Ca. 40 Kekse (je nach Größe) nach Belieben ausstechen oder mit einem scharfen Messer in Rauten schneiden.
- Kekse mit etwas Abstand auf das Blech geben und ca. 10-15 Minuten backen. Mit dem restlichen Teig auf dem zweiten Blech ebenso verfahren. Nach Belieben dekorieren.