


# FYALAS FABELHAFTE MOND- UND STERNE-KEKSE



## ZUTATEN FÜR CA. 60 KEKSE

2 Eier  
500g Mehl   
250g Butter  
250g Zucker  
1 Pack. Vanillezucker  
½ Pack. Backpulver

## ZUBEREITUNG

Hole die Butter ein paar Stunden bevor du beginnst aus dem Kühlschrank. So lässt sie sich leichter verkneten.

Gib alle Zutaten in eine Rührschüssel und verrühre sie grob mit den Knethaken deines Mixers. Knete danach mit der Hand zu Ende.

Ganz wichtig: Jetzt muss der Teig über Nacht in den Kühlschrank. Wenn er nicht ganz durchgekühlt ist, klebt er an der Unterlage und lässt sich nicht ausrollen.

Rolle den Teig ca. 1/2cm dick auf einer mit Mehl bestäubten Unterlage aus.

Jetzt kannst du mit einer Mond- und einer Sternform die Kekse ausstechen.

Hebe sie vorsichtig mit einer Messerspitze oder Tortenheber auf das Backblech (Backpapier nicht vergessen).

Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 min backen. Achtung: Je nach Teigdicke und Plätzchengröße kann die Backzeit kürzer oder länger sein.

Lass die Kekse etwas abkühlen und verziere sie nach Lust und Laune.

