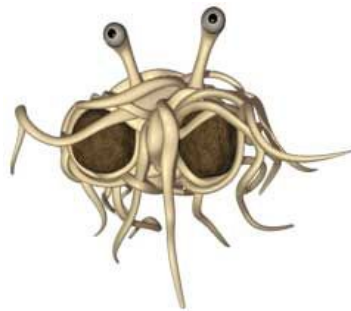


FSM-Kekse



Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Butter



Zubereitung:

Das Mehl auf ein Backbrett sieben. Die Butter in Flöckchen auf dem Mehl verteilen. In die Mitte des Mehls eine Mulde machen und das Ei, den Zucker und den Vanillezucker reingeben. Alle Zutaten mit den Händen zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig in eine Frischhaltefolie geben und im Kühlschrank ca. 2 Stunden lang ruhen lassen. Den gekühlten Teig mit einem Nudelholz ausrollen und zu nudeligen Anhängseln formen. Die Kekse bei ca. 200 °C ca. 10 bis 15 goldgelb backen. RAmen!

