

## Ausstecher

Dafür brauchst du:

Für den Teig:

- 500g Mehl
- 250g Zucker
- 250g Butter
- 8 Eigelb
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Zitronenschalen von 1 Zitrone (natürlich nur ungespritzte Zitrone verwenden)

Zum Verzieren (je nachdem was ihr gerne mögt):

- 2 Eigelb mit etwas Milch vermischt
- Rosinen
- gemahlene Nüsse
- Hagelzucker
- bunte Zuckerstreusel
- ...

Außerdem:

- Ausstecherformen
- Nudelholz
- Backblech und Backofen
- Küchenwaage/ Meßbecher

Butter, Zucker, Eier und Zitronenschale mit einem Rührgerät rühren, bis der Zucker sich fast aufgelöst hat (also nicht mehr knistert). Danach das Mehl zugeben und gut durchkneten. Jetzt den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie packen. Dann am besten über Nacht – aber mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Den Teig auf etwas Mehl ausrollen - so einen halben Zentimeter dick. Wichtig ist, dass er gleichmäßig dick ist, sonst verbrennen nachher die einen Kekse, und die anderen sind noch nicht durch.

Bei Ausstechern ist wichtig, so wenig wie möglich Mehl zum Ausrollen nehmen, denn je weniger Mehl rein kommt, desto besser schmecken sie nachher. Also immer so ausstechen, dass möglichst wenig Teig übrig bleibt.

Das Ausstechen geht leichter, wenn ihr die Förmchen vorher immer in Mehl tunkt. Die ausgestochenen Kekse mit dem Eigelb bestreichen und verzieren wie ihr mögt. Sie kommen bei 180° in den Ofen und sind so nach 10-15 Minuten fertig.