

Keksteigrollen - allzeit bereit zum Plätzchenbacken

VORBEREITEN

45
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Rollen

Für Nuss-Strudel-Kekse

300 g Mehl
300 g gemahlene Haselnüsse
400 g weiche Butter
200 g Zucker

Für Cranberry-Pistazien-Kekse

600 g Mehl
400 g weiche Butter
200 g Zucker
100 g getrocknete Cranberries
100 g geschälte Pistazien

Für Schoko-Schoko-Kekse

400 g Mehl
200 g Backkakao
400 g weiche Butter
200 g Zucker
150 g weiße Schokolade

Für Spekulatius-Ingwer-Kekse

600 g Mehl
400 g weiche Butter
200 g Zucker
2 Esslöffel kandierter Ingwer
150 g Spekulatius

Ich liebe Plätzchen und die ganze Welt soll es wissen! Aber auch ich muss zugeben, dass das ganze Teigkneten, Kaltstellen, Ausrollen, Ausstechen, Ausrollen, Ausstechen, ... einem irgendwann ganz schön auf den Keks geht. Deswegen bereite ich mir gerade zu Weihnachten gern schon Plätzchenteig vor, den ich einfach kalt stellen, in Scheiben schneiden und schnell aufbacken kann, wenn mir danach ist.

Dafür brauchst du nur einen einfachen Mürbeteig, den du ganz nach deinen Wünschen abwandeln kannst, etwa mit Nüssen, Kakao, Schokostückchen, Trockenobst, zerkrümelten Bonbons, ... Ich hab dir als kleine Starthilfe 4 Varianten zusammengestellt, die köstlich und super einfach sind.

Ich bringe meine Keksteigrollen übrigens auch gern mit, wenn ich zum Plätzchenbacken eingeladen bin, oder bereite sie schon vor, wenn ich selbst eine Plätzchenparty schmeiße. Dann können die ersten Kekse schon backen - und vernascht werden - während man sich aufwändigeren Plätzchen wie Vanillekipferln, Schwarzweißgebäck oder Aussteckerkekse widmet.

Die Keksteigrollen halten sich im Kühlschrank **mindestens 1 Woche**, da der Teig kein Ei enthält.

- 1 -

Für den Nuss-Strudel-Teig die Hälfte der Butter und des Zuckers mit Mehl verkneten. Restlichen Zucker und Butter mit gemahlene Haselnüssen verkneten.

Keksteigrollen - allzeit bereit zum Plätzchenbacken



- 2 -

Mürbe- und Nussteig separat auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.



- 3 -

Teige aufeinanderlegen und einrollen. In Frischhaltefolie einschlagen und kalt stellen.



- 4 -

Für die Cranberry-Pistazien-Kekse Cranberries und Pistazien grob hacken. Mit restlichen Zutaten verkneten, zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie einschlagen und kalt stellen.

- 5 -

Für die Schoko-Schoko-Kekse weiße Schokolade grob hacken. Alle Zutaten verkneten, zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie einschlagen und kalt stellen.

- 6 -

Für die Spekulatius-Ingwer-Kekse Spekulatius zerbröseln und Ingwer fein hacken. Alle Zutaten verkneten, zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie einschlagen und kalt stellen.

- 7 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Keksteig in Scheiben schneiden und im heißen Backofen ca. 10 Minuten backen.