



# Stempelteig Grundrezept

Vorbereitung	Backzeit	Wartezeit
10 Minuten	10 Minuten	30 Minuten

**Einfaches Mürbeteigrezept, das sich gut für Keksstempel eignet.**

Zutaten für 12 große Kekse:

- **240 g Weizenmehl**
- **120 g Butter kalt und in kleinen Stückchen**
- **85 g Zucker**
- **1 mittelgroßes Ei**

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig zu zwei großen Kugeln formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten – besser zwei Stunden – im Kühlschrank ruhen lassen.

Der Ofen wird auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizt. Den Teig portionsweise auf einer Silikon-Backmatte oder einer leicht bemehlten Arbeitsfläche vergleichsweise dick ausrollen.

**Wichtig: Teig stets gut gekühlt verarbeiten – nur dann löst er sich sauber aus der Form.**

Nun den Teig stempeln bzw. ausstechen und die Plätzchen etwa 10–12 Minuten backen.