OMAS GEGEN RECHTS - KEKSE GEGEN RECHTS

Keksausstecher gemacht und geschenkt von unseren UnterstützerInnen vom garage-lab.de (machen auch u. a. die repair Cafés) https://garage-lab.de/allgemein/bunt-statt-braun-wie-das-garagelab-keksformen-fuer-omas-gegen-rechts-druckte/

DANKE dafür ! 🫶

- Ausstecher vor dem Gebrauch gründlich waschen
- Besser nicht in die Spülmaschine - könnte zu warm werden
- Beim Ausstechen stärker am Rand als im Zentrum drücken
- Zum Stempeln und Ausstechen mit viel Mehl arbeiten
- Für ein gutes Schriftbild sollte der Teig etwas weich sein

Keksteig

500 g Weizenmehl
250 g kalte Butter
180 g Puderzucker
2 Eier
½ TL Meersalz
optional: Vanille / abgeriebene Zitronenschale / Kakao für die Buntheit oder sonst was …

Einen einfachen Mürbeteig herstellen, mindestens 2 h kühlen, auf 5 mm ausrollen, ausstechen und bei 175 Grad je nach Größe 12 bis 14 Minuten backen.

Viel Liebe dazu und nicht die Geduld verlieren, wenn die Kekse nicht sofort perfekt sind !

Verpackung:

Butterbrottüten oder Folienbeutel
Z. B. 200 Stück bei Amazon für 2 Cent/Stück passt prima für einen großen oder drei kleine.
Mit Aufkleber oder handgeschrieben.

KEKSE GEGEN RECHTS !

Viel Spaß beim Backen und Weitergeben

Oma Hanne aus Düsseldorf

Sommer 2026