



Keksteig zum Essen

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|----------------------|------------|
| Butter | 150 g |
| Brauner Zucker | 70 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 180 g |
| Vanillinzucker | 1 Päckchen |
| Salz | |
| Schoko-Tropfen | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. In den Mixbehälter weiche Butter, Zucker, Mehl, Vanillinzucker und 1 Prise Salz geben und 1 Min./Teigknetstufe verkneten. Schoko-Tropfen zugeben und weitere 30 Sek./Teigknetstufe vermengen. Keksteig sofort servieren oder luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst den Teig ca. 3–4 Tage im Kühlschrank aufbewahren oder auch einfrieren.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 257 kcal |
| Kohlenhydrate | 27 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 15 g |