

USA Kekse



Du brauchst:

- 200g Butter weich
- 150g weisser Zucker
- 130g brauner Zucker
- 1 TL Vanille Extrakt (oder Vanillezucker)
- 2 Eier
- 350g Mehl
- 1 TL Natron
- 1 TL Salz
- 200g Schokostücke oder 100g Schokostücke und 100g gehackte Nüsse

Schaumig schlagen
dauert ca. 2-3 Min.
danach die restlichen
Zutaten dazu geben

So geht's:

- Bei 190 Grad C in der Mitte des vorgeheizten Ofens 7-11 Min backen (je nach Grösse der Kekse) bis sie einen goldbraunen Rand haben

- 1/2 Menge ergibt ca. 2 Bleche à 24-26 Keksen
- Wenn die Kekse gebacken sind ca. 2 Min auf dem Blech liegen lassen bevor man sie auf das Auskühlgitter legt ⇒ sonst brechen die Kekse
- Wenn die Kekse nicht am selben Tag gegessen werden... ⇒ einfrieren, so sind sie wie frisch gebacken und lange haltbar
- Du hast keinen braunen Zucker? So machst Du ihn selbst: 200g weisser Zucker mit 3 EL Melasse zu einer bröckeligen Masse mischen, fertig

Grundteig Abändern:

- Mehl bis zu 1/3 mit feinen Haferflocken/ Vollkornmehl ersetzen
- Weisser Zucker mit mildem Honig oder Stevia ersetzen
- Statt Weissmehl, Ruchmehl verwenden

Keks Varianten:

- Schokolinsen von M&M anstelle von Schokostückchen sind super (sie springen beim Backen nicht auf und sind ideal für Kinder ab 2 Jahren zum helfen) je 3-5 Stück davon in die Teighäufchen drücken
- 100g gehackte Macademia Nüsse und 100g weisse Schokostückchen in den Teig geben
- 100g gehackte getrocknete Cranberries und 100g weisse Schokostückchen in den Teig geben
- 2-4 EL Peanutbutter in den Teig geben
- Kekse Bar: verschiedene Zutaten in Schälchen bereitstellen (zerhackte Toffifee, Mini Marshmallows, Nüsse, Schokostückchen, getrocknete Früchte.... Jeder drückt seine Lieblingszutaten in seine Teighäufchen ⇒ Tip auf das Backreinpapier mit Bleistift den Namen der Person schreiben der den Keks „kreiert“ hat



Für Kinder ab 2 Jahren ⇒ verschenken erwünscht ☺