

# Türchen 4 | Advent Calendar Door 4

## Rezept für Kekse aus Mürbeteig – einfach und lecker



© Dagmar Knorr

### Zutaten

500g Mehl  
250g Margarine  
250g Zucker  
2 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
1/2 Päckchen Backpulver

Variation: 1–2 TL Zimt hinzugeben

### Zubereitung

Alles zusammen verkneten.

### Backen

Umluft 175°C, 8–12 Minuten goldgelb backen. Nach Lust und Laune verzieren oder einfach pur genießen.

★ **Kommentar:** Auch wenn die Zutaten gleich bleiben... Wer das Rezept backt, bekommt nie identische Kekse (das gelingt nur industriellen Produktionen), da es immer leichte Variationen gibt, weil beispielsweise die Größe der Eier unterschiedlich ist. Und die Backzeit ist mit einer Zeit von–bis angegeben, da Sie über den Bräunungsgrad entscheiden, wobei gilt: Je dicker der Keks, desto mehr Zeit braucht er zum Bräunen. Auch ist nicht jeder Ofen gleich...

**Beim Schreiben ist es ähnlich:** Jede Situation ist einzigartig und stellt ihre eigenen Bedingungen. Aber mit der Zeit und der Erfahrung entwickeln Sie ein Gefühl dafür ...