



# SAHNEKEKSE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache Zubereitung



15



leicht

## Tipps

Die Kekse können statt in der Staubzucker-Zimt-Mischung auch in Vanillezucker gewälzt werden.

## ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

### FÜR DIE KEKSE

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**250 g** Butter

**500 g** Weizenmehl

**1** Ei(er)

**3 g** Orangenzesten

**1 Prise(n)** Salz

**5 g** Vanillezucker

### ZUM WÄLZEN

Staubzucker

Zimt

## ZUBEREITUNG

1. Butter grob schneiden oder reiben. Restliche Zutaten dazugeben und rasch zu einem geschmeidigem Teig verarbeiten.
2. Ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 °C (Umluft) für etwa 8 Minuten goldbraun backen.
5. Noch heiß in einer Mischung aus Staubzucker und Zimt wälzen.