



Rezepte > Dessert

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
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Schoko-Tropfen	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

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