**Weihnachts- oder Tee Kekse**

**zur Verfügung gestellt von Life Earth**

250g Mehl

120g Butter

100g Staubzucker

Bourbon Vanille oder Vanillezucker 3-4g\*

1 Prise Backpulver

1 Eidotter

1 EL Schlagobers oder Milch

4g Keks- Gewürzmischung\*

Marmelade\*

Optional: Schokoglasur\*

Mit allen Zutaten einen Mürbteig zubereiten und 1 bis 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig ausrollen und Figuren ausstechen oder mit einem Teigrad Rauten schneiden. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 170 Grad ungefähr 12 Minuten backen. Danach auskühlen lassen und je nach Belieben verzieren.

Tipp: Nach Belieben die Kekse mit Marmelade zusammensetzen und eine Hälfte in Schokoglasur tauchen

**Lebkuchen**

500 g Roggenmehl

5 g Natron

120 g Butter

120g brauner Zucker\*

250 g Honig\*

2 Eier

1 Prise Salz

15 g Lebkuchen- Gewürzmischung\*

50 g geriebene Nüsse\*

Die Zutaten miteinander mischen. Den Lebkuchen vor dem Backen mit Ei bestreichen.