



## Einfache Ölkekse (Teegebäck)

[Kuchen & Gebäck](#)[Jause](#)[Kinder](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)**ZUBEREITUNG****SCHWIERIGKEIT:** **ZUTATEN**

Topfen, Zucker, Vanillezucker, Öl, Milch, Eier und eine Prise Salz verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und dem Teig beimengen. Alles gut verkneten.

Den fertigen Teig rund 1,5 Zentimeter dick ausrollen und die Figuren nach Wahl ausstechen: Zum Beispiel kunterbunte Weihnachtsfiguren oder Sterne als kleines Mitbringsel oder Weihnachtsgeschenk. Am einfachsten geht es mit Keksausstechern – man kann Motive aber ebenfalls als Schablone basteln und dann mit einem scharfen Messer aus dem Teig ausstechen.

Zuletzt die Kunstwerke bei 200 °C Ober- und Unterhitze (175°C Heißluft) rund 15-20 Minuten im Ofen backen und anschließend mit Zuckerguss, Schokolinsen, Mandelsplitter, Streuseln etc. dekorieren.