

## Leckere Vanille-Kekse

### Zutaten:

75 g Zucker  
125 g weiche Butter  
2 Pkg. Vanillezucker  
250 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 Ei



### Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen.

Ein kleines Loch schaufeln, Butter und aufgeschlagenes Ei hineingeben und alles vermischen.

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und nach beliebigen Formen Kekse ausstechen.

Die Kekse auf das Backblech legen und für 10 Minuten im Ofen hellgelb backen.

Kalt werden lassen und wenn gewünscht noch mit Schokolade oder Zuckerguss verzieren.

**Viel Spaß und gutes Gelingen!**

## Verschiedene Weihnachtskekse und ihre Bedeutung:



### **Spekulatius**

Der Spekulatius ist in Österreich, Deutschland, den Niederlanden, Belgien und Luxemburg als vorweihnachtliches Bildgebäck ein Renner. Es verdankt seinen Namen wahrscheinlich dem lateinischen Wort *speculator*, was Aufseher oder auch Bischof bedeutet. Klassischerweise stellen die Szenen auf dem Gebäck die Legenden des Nikolaus dar. Anhand von Spekulatius konnten die Esser so das Leben des Bischofs kennenlernen.



### **Christstollen**

An Weihnachten feiern Christen, dass Gott Mensch wird. Nicht als starker Mann, sondern als schutzbedürftiges Kind. Bäcker und Konditoren haben sich den in weiße Windeln gewickelten Säugling zum Vorbild genommen und ein Gebäck geschaffen: Den Christstollen. Mit Puderzucker oder weißem Zucker überzogen stellt das Fruchtgebäck den neugeborenen Jesus dar. Seit mehr als 600 Jahren ist der Christ- oder Weihnachtsstollen bezeugt.



### **Zimtstern**

*"Wir haben seinen Stern aufgehen sehen und sind gekommen, um ihm zu huldigen" (Mt 2,2).* Diese Stelle des Matthäusevangeliums erzählt von den Sterndeutern, die sich aufgemacht hatten, um den neugeborenen Jesus zu finden. Ein Stern hat ihnen dabei den Weg gewiesen. Der Zimtstern erinnert an diese weisen Männer.