

## Pommes Kekse

### Zutaten:

- 350 g Weizenmehl
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	30 Minuten

### Kekststäbchen backen - Schritt für Schritt mit Bild:

1. Gib das Mehl mit der Butter, dem Vanillezucker, dem Zucker und dem Ei in eine Schüssel und knete einen geschmeidigen Mürbeteig. Wickle ihn in Frischhaltefolie ein und stelle ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
2. Forme eine längliche Rolle aus dem Teig.
3. Schneide die Keksrolle in Scheiben. Wir machen das sehr gern mit unserem [Wellenschneider](#), der für eine richtig echte Pommes Form sorgt.
4. Schneide die Scheiben in Keks-Stäbchen.
5. Lege die Keks-Pommes auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
6. Backe die süßen Pommes für 10 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

