

# Kekse!

Evamaria Jacobs

Rezepte für Weihnachten  
und die kalte Jahreszeit







# Vorwort

## Kekse gehören zu Weihnachten!

**Im Nachlass meiner Mutter Evamaria Jacobs fand sich ein maschinenschriftliches Rezeptblatt – entstanden in den 1950/60er Jahren. Das Blatt ist alt und brüchig – kein Wunder, diente es doch seit meiner Kindheit als Vorlage für die immer gleichen, immer leckeren Kekse, die in der Weihnachtszeit gebacken wurden. Diese Kekse haben mich mein ganzes Leben begleitet und auch meine Kinder, Nichten und Neffen haben sie zu jeder Adventszeit genossen.**

In der alten Anleitung finden wir detailliert beschrieben, in welchen Schritten der Teig entstand. Alles wurde damals nach und nach hinzugefügt und mühsam von Hand geknetet. Heute machen wir es uns einfacher und geben die Zutaten in unsere Küchenmaschine, die einen hervorragenden Teig daraus macht.

Beim Backen muss man beachten, dass die Kekse nicht lange im Ofen sein dürfen. Man sollte sie herausholen, wenn man das Gefühl hat, dass sie noch nicht ganz fertig sind und der Teig tatsächlich noch etwas weich ist. Je heller, desto besser! Man kann die Kekse einige Minuten auf dem Blech auskühlen lassen; dann härten sie aus und lassen sich besser herunternehmen. Die Kekse sollten über Nacht offen in der Küche liegen und erst am nächsten Morgen in Metalldosen verpackt werden. Dort halten sie sich dann sehr lange.

Das Buch enthält Originalrezepte meiner Mutter, die ich durch einige ausgewählte weitere Rezepte ergänzt habe. Alle sind seit mindestens 50 Jahren erfolgreich erprobt und können bedenkenlos empfohlen werden. Es ist überraschend, wie wenig man benötigt, um seine Familie glücklich zu machen!

Ihr Hans Jacobs

# Kekse!







# Teegebäck Nr. 1

## mit SCHOKOLADE ODER ZUCKERGUSS

Ein Rezept für alle Gelegenheiten

300 g Mehl

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

150 g Butter

1 Päckchen Backpulver

Schokoladenguss oder Zuckerguss (Puderzucker mit wenig Zitronensaft vermischt)

Bunter Zucker

Alles gut vermischen und festen Teig herstellen.

Tisch mit Mehl bestreuen und den Teig nicht zu dünn ausrollen. Formen ausstechen und ca. 8–10 min. bei 180 °C backen. Die Kekse sollten möglichst hell bleiben und nicht braun werden.

Nach dem Auskühlen mit Schokoladenguss oder Zuckerguss bestreichen und mit buntem Zucker bestreuen.