

DUNKLE BUTTERKEKSE

★★★★★ 4.6 bei 13 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig ([>Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/))
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>) zuerst das Mehl mit dem Backpulver und Kakaopulver in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das Ei und den Sauerrahm dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 Danach in kleinere Portionen aufteilen und diese zu Teigplatten ausrollen. Kekse nach Wunsch ausstechen und anschließend im vorgeheizten Backofen für 10–12 Minuten backen.
- 3 Nachdem die Kekse ausgekühlt sind, können sie mithilfe eines Spritzsacks und flüssiger weißer Schokolade verziert werden.



Zutaten

FÜR 4 BACKBLECHE

TEIG

300 g	Weizenmehl	700
150 g	Zucker	
150 g	Butter	
1 Stk.	Ei	
1 EL	Sauerrahm	
8 g	Backpulver	
10 g	Kakaopulver	

weiße Schoko zum Verzieren