

DUNKLE BUTTERKEKSE



4.6 bei 13 Bewertungen

Backen
mit
Christina



2 h



Mürbteig



Heißluft



170 Grad



10 min

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