DUNKLE BUTTERKEKSE

4.6 bei 13 Bewertungen

2 h | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 10 min



Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (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