GEWÜRZKEKSE

4.6 bei 11 Bewertungen

30 min | Mürbteig | 1 h | Heißluft | 170 Grad | 10 min

Zubereitung

1. Die angegebenen Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. Dazu das Mehl mit der Gewürzmischung (https://www.backenmitchristina.at/produkt/kuchen-keks-gewuerz/) mischen, in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben. Mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig kneten und diesen zugedeckt (https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/) ca. 1 Stune im Kühlschrank rasten lassen.

2. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Kekse ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen.

3. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, in einen Einwegspritzsack füllen und die Kekse nach Belieben damit verzieren.

Zutaten

FÜR CA. 50 KEKSE

TEIG

300 g	Weizenmehl 700
10 g	Kuchen & Keks Gewürz
200 g	Butter
100 g	Zucker
1 Stk.	Ei

ZUM VERZIEREN

weiße Schokolade