

# MÜRBTTEIG REHLEIN

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Die angegebenen Zutaten zu einem Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>)) verarbeiten und diesen ca. 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Rehlein ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen.
- 2 Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die [Rehlein](https://www.backenmitchristina.at/produkt/ausstecher-rehlein/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/ausstecher-rehlein/>) ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen.
- 3 Zum Verzieren die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und in einen Einwegspritzsack füllen. Die ausgekühlten Kekse nach Belieben mit der Schokolade verzieren.



Als Spritzsack könnt ihr einen Gefrierbeutel verwenden, von dem ihr unten ein kleines Eck wegschneidet. Das Loch sollte dabei möglichst klein sein.

## Zutaten

### FÜR CA. 50 KEKSE

#### TEIG

300 g Weizenmehl 700  
200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Ei

#### ZUM VERZIEREN

50 g Schokolade