MÜRBTEIGKEKSERL

4.9 bei 73 Bewertungen

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

In Kooperation mit Servus.com & Miele Österreich

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) das Mehl und die in Stücke geschnittene Butter in eine Schüssel geben, danach Zucker und Ei hinzufügen. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Danach den Teig mit Hilfe von etwas Mehl ausrollen und nach Belieben Kekse ausstechen.

3. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 10 Minuten backen.

4. Danach nach Wunsch verzieren oder einfach so verknuspern!

Zutaten

FÜR CA. 50 KEKSE

TEIG

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

ZUM VERZIEREN

Nougat
Ribiselmarmelade
flüssige Schokolade
gehackte Nüsse