

# MÜRBTIEGKEKSERL

★★★★★ 4.9 bei 51 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



In Kooperation mit Servus.com & Miele Österreich

## Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)  
(<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