

SCHAFERLKEKSE

★★★★★ 5 bei 13 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))
zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann die in Stücke
geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben. Mit
Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu
einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine
Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 Den Teig mit etwas Mehl ausrollen und Kekse ausstechen.
Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 10 Minuten
backen.
- 3 Für die Glasur Joghurt und Staubzucker gut miteinander
verrühren. Die ausgekühlten Kekse mit der Glasur
bestreichen und mit Kokosette bestreuen.

Zutaten

FÜR CA. 50 KEKSE

TEIG

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

GLASUR

30 g Naturjoghurt
100 g Staubzucker

100 g Kokosette zum Bestreuen

Ausstecher in Schafform