

Tici Kaspar

EINFACHE BUTTERKEKSE 1-2-3 MÜRBTIEG

Für ca. 30 Stück:

- 300 g Mehl, glatt (oder Dinkelmehl)
- 200 g Butter, zimmertemperiert
- 100 g Staubzucker, fein
- 1 Bio-Ei
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone

Zubereitung:

- Mehl auf die Arbeitsfläche oder in eine Schüssel geben.
- Butterstückchen, Zitronenschale, Staubzucker sowie Vanillezucker dazu geben.
- Zu Bröseln verarbeiten und anschließend das Ei einarbeiten.
- Rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine ½ h kühl stellen.
- Die Hälfte vom Teig abstechen und den restlichen Teig gleich wieder in den Kühlschrank stellen. Mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
- Nach Lust und Laune ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 190° ca. 10 Minuten goldbraun backen.
- Die fertig gebackenen Kekse (mit Backpapier) rasch vom Backblech ziehen und auskühlen lassen.
- Nach Belieben z.B. in geschmolzener Schokolade tunken oder mit Marmelade füllen.

TIPP! Mürbteig hat es gerne kühl, immer nur einen Teil des Teiges herausnehmen und den Rest wieder kühl stellen. Ansonsten wird er "brandig" und lässt sich nicht mehr gut weiterverarbeiten.

Zubereitungszeit: 15 Minuten plus 10 Minuten Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht