



einfacher Mürbteig

Zutaten für den Mürbteig:

95 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

195 g Butter, kalt

375 g Weizenmehl

1 Ei

Für den Mürbteig wird die kalte Butter in Stücke geschnitten und zügig mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verknetet.

Der Teig soll klumpenfrei sein und nicht mehr kleben. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Der Backofen wird auf 180°C Ober-Unterhitze vorgeheizt und ein Backblech mit Backpapier ausgelegt.

Der Mürbteig wird etwa 5 mm dick ausgerollt und Kekse ausgestochen. Diese auf das Backblech legen und etwa 12-15 min goldgelb backen.

Die Kekse halten sich wochenlang und wer möchte kann sie auch mit Schokolade verzieren, oder füllen.

Tipp: Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen, dann klebt er auch nicht an.

