

Mürbteig-Kekse

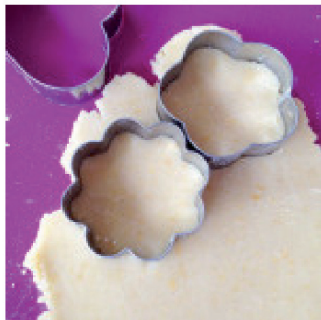
300g Mehl
200g Butter
100g Staubzucker
1-2 Dotter
1 Prise Salz
1 Pkg Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

Für den Mürbteig Mehl glatt versieben und mit Staubzucker, der klein geschnittenen Butter, Eidotter, Salz und Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.



Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit beliebigen Formen Kekse ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) unter Aufsicht ca. 10 Minuten backen.



Viel Spaß beim Nachkochen bzw. Nachbacken wünschen
Kerstin Reichholf & Martina Harb

VEREIN "ich&du - TREFFPUNKT FAMILIE & MEHR", Dorfstraße 44c, Mils
0660/3405689 oder 0699/12333435, info@ichunddutreff.at

www.ichunddutreff.at & auf Facebook: ICH&DU - Treffpunkt Familie & mehr

(ZVR-Zahl: 248030796)

