

Mürbe Kekse



Rezept für 60 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	60 g
Weizenmehl (glatt)	125 g
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	40 g
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Alles zu einem Teig kneten, wenn nötig ganz wenig Milch zugeben, dass der Teig gut bindet. Abgedeckt in den Kühlschrank, dass der Teig gut durchkühlt.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen, Kekse ausstechen und auf ein mit Packpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-Unterhitze, 2. Schiene von unten ca. 12 Min backen.

Mit Puderzucker verzieren (Puderzucker mit dem Eiweiß, das oben übrig geblieben ist und etwas Zitronensaft aufschlagen) oder mit Marmelade füllen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-701-Muerbe-Kekse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at