

Mürbteig Grundrezept



390 g Mehl (glatt)
260 g Butter
130 g Staubzucker (fein gesiebt
oder Feinkristallzucker)
Zitronenschale (frisch gerieben
oder Zitronenschalenpulver)
1 Dotter
10 g Vanillezucker
1 Prise Salz

1. Alle Zutaten in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen rasch zu einem Mürbteig zusammenkneten (nicht zu lange, Teig wird durch Handwärme brandig und verliert seine Bindung).
2. Vor dem Verarbeiten im Kühlschrank mit Frischhaltefolie abgedeckt 2 bis 3 Stunden rasten lassen. Die Folie verhindert, dass der Teig andere Gerüche aus dem Kühlschrankumfeld annimmt.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Backrohr auf 170 °C vorheizen.
4. Die Arbeitsfläche mit wenig Mehl ausstauben und den Teig darauf ausrollen. Kekse mit den Ausstechern Ihrer Wahl ausstechen und auf das Backblech legen.
5. Die Mürbteigkekse ca. 12 Minuten backen.
6. Danach nach Lust und Laune weiter verarbeiten.