

Ein Rezept von Slow Food Diepholz

Mürbeteigkekse mit Lebkuchengewürz *perfekt für die Vorweihnachtszeit*

Zuckerteig 3-2-1 Mehl - Butter - Zucker:

150g Mehl, 100g kalte Butter, 50g (Puder-)Zucker, 1 Prise Salz, 2 Tl Lebkuchengewürz

Wichtig: die Butter muss kalt sein

Mehl in eine Schüssel geben, die Butter in Stückchen schneiden und hinzufügen. Zucker hinzufügen. Puderzucker macht den Teig feiner, aber normaler Zucker geht auch. Salz hinzufügen. Mit dem Teigmixer (Rührstäbe) den Teig kneten, und zwar so lange, bis sich zunächst kleine, dann grobe Klumpen bilden. Es lohnt sich, hier Geduld zu haben.

Optional kann man 1 El sehr kaltes Wasser hinzugeben, das verändert den Teig ein wenig. Er wird mürber ohne Wasser. Wenn große Klumpen entstehen, den Teig von Hand zusammenfügen. Nicht zu lange kneten, sonst ist er nicht mehr so mürbe.

Aus dem Teig eine Platte machen, in Folie wickeln und für 30 Min. kaltstellen (das ist wichtig für die Konsistenz).

Teig herausnehmen ausrollen und ausstechen oder mehrere Rollen machen und Kekse schneiden. Bei 160 Grad Umluft 8-10 Min. backen.

Wer mag, rührt 50 g Puderzucker, etwas Lebkuchengewürz und 1,5 EL Wasser zusammen und glasiert die Kekse.

Rezept: Barbara Stadler

