

Ein Rezept von Slow Food Diepholz

Mürbeteigkekse

Mürbeteig für ca. 30 Kekse:

250 g Mehl, 125 g Zucker (fein, z. B. Puderzucker für besonders zarte Kekse) 125 g kalte Butter (in kleine Würfel geschnitten), 1 Ei (Größe M), 1 Prise Salz

Optional: 1 TL Vanilleextrakt oder abgeriebene Zitronenschale oder Lebkuchengewürz für zusätzlichen Geschmack

Zubereitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche oder in eine große Schüssel sieben. Zucker, Salz und optional Vanille, Zitronenschale oder Lebkuchengewürz hinzufügen. Die kalte Butter in Würfeln dazugeben und alles mit den Fingern zu feinen Streuseln verreiben. Das Ei hinzufügen und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Tipp: Nicht zu lange kneten, damit der Teig schön mürbe bleibt.

Den Teig zu einer flachen Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4-5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechförmchen Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen:

Die Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 8-12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Variationen:

Schokolade: Nach dem Backen zur Hälfte in geschmolzene Schokolade tauchen.

Nussig: Etwas gemahlene Haselnüsse oder Mandeln (ca. 50 g) ins Mehl einarbeiten.

Marmeladenfüllung: Kreise ausstechen, in der Hälfte der Kekse kleine Löcher (z. B. mit einem kleineren Förmchen) ausstechen. Nach dem Backen mit Marmelade füllen und zusammenkleben. Diese Mürbeteigkekse sind perfekt für Weihnachten, Teezeiten oder einfach so – lecker und vielseitig!

Rezept: Barbara Stadler

