

SOEHNLE

Mürbeteigplätzchen zum Ausstechen

Zutaten

für den Teig:

280g	Mehl (Weizen oder Dinkel)
115g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker (falls nicht vorhanden, einfach 8 g mehr Zucker)
110g	Butter/Margarine
2 EL	Stärke/Vanillepudding Pulver
60ml	Flüssigkeit (Wasser, Pflanzenmilch, Kuhmilch, ..)

Nach Belieben 2-3 Tropfen Butter-Aroma hinzufügen.

für die Verzierung:

100g	Kuvertüre
------	-----------

Zuckerperlen, o. Ä.

Zubereitung

Die Zutaten können alle gemeinsam in eine Schüssel gegeben werden und miteinander verrührt werden bis ein glatter Teig entsteht. Im Anschluss daran sollte der Teig mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen.

Mürbeteig lässt sich besonders gut verarbeiten, wenn er kalt ist. Daher sollte immer nur ein Teil des Teiges zum Ausrollen verwendet werden.

Den Teig etwa 0,3 cm dick ausrollen und Plätzchen in gewünschten Formen ausstechen. Anschließend bei 180°C Ober- & Unterhitze etwa 10 Minuten backen. Bestenfalls sind die Plätzchen nicht gebräunt und noch leicht weich. Somit werden sie beim Auskühlen nicht zu hart.

Sobald eure Plätzchen kalt sind, könnt ihr die Plätzchen nach Belieben mit Schokolade und Zuckerperlen verzieren. Dafür müsst ihr die Schokolade in einem Wasserbad erwärmen und könnt sie dann auf die Plätzchen verteilen.

Variationsmöglichkeiten

- Für Schoko-Mürbeteigkekse einfach 40g Mehl abziehen und durch Kakao ersetzen (entspricht 240g Mehl + 40g Kakao)
- Schoko- und Vanilleteig miteinander verwirbeln um Schwarz/Weiß Kekse zu backen
- Die Flüssigkeit durch Alkohol, wie Rum oder Amaretto ersetzen (nicht für Kinder geeignet!)
- Zwei Messerspitzen Matcha-Tee hinzufügen, um grüne Kekse zu erhalten
- Für eine gesündere Version – 40 g Mehl durch Eiweißpulver ersetzen
- Für eine gesündere Version – 60 g Mehl durch Kokos- oder Mandelmehl ersetzen auf die Plätzchen verteilen.

