

Rezept: Ausstecherle

Alles was du brauchst:

- 300 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 200 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- Mark von einer Vanilleschote (geht auch ohne)



Das Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben. Mit dem Löffelrücken eine Mulde in den Mehlberg drücken und den Zucker hineingeben.



Anschließend das Ei oder das Eigelb und die gewünschten Aromen in die Mulde geben. Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und auf den Mehlrand setzen.



Mit einem großen Messer alles rasch, aber gründlich zu Bröseln zerhacken. Dann mit kalten Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten.



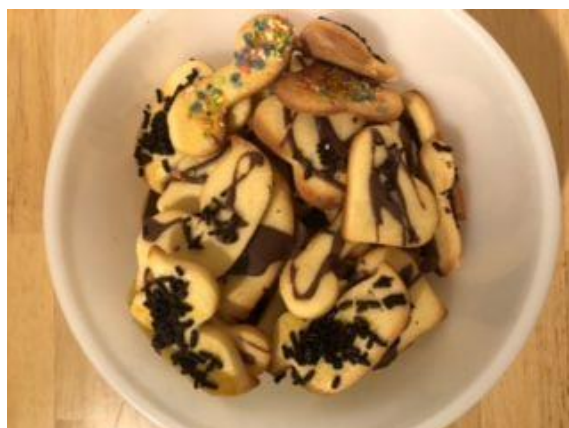
Den Teig zu einer Kugel und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann lässt er sich leichter verarbeiten.



Die Arbeitsfläche erneut mit etwas Mehl bestäuben und die Mürbteigkugel mit einem ebenfalls leicht bemehlten Nudelholz etwa 3mm dick ausrollen.



Beliebige Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Backblech legen und im 200 C heißen Backofen goldgelb backen.



Und jetzt lass es dir schmecken ☺