

Leckere Mürbteigkekse - Rezept

Zutaten:

- 1 Ei
- 150 g Butter
- 75 g Kristallzucker
- 300 g Mehl
- 1 Prise Jodsalz
- 2½ TL Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Ei trennen. Dotter, Butter und Zucker mit dem Mixer zu einer glatten Masse aufschlagen. Mehl mit einer Prise Salz mischen. Zur Masse hinzugeben und alles gut vermengen. Den Teig mit den Händen kneten und anschließend zu einer Kugel formen. In eine Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

Backrohr auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit beliebigen Formen ausstechen.

Anschließend 10 bis 12 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier im Backrohr backen, bis die Kekse leicht gebräunt sind.

Für die Verzierung das Eiklar steif schlagen, Staubzucker hinzufügen und Zitronensaft untermischen. Mit bunten Lebensmittelfarben einfärben.

Servieren: