



Gewürz Butterbrot Kekse

Zutaten für den Mürbeteig:

- ca. 250 g Mehl glatt AT Type W480 /DE Type W405
- 250 g Butter
- 140 g Staub-/Puderzucker
- 150 g Haselnüsse, gerieben
- ca. 1/2 TL Nelken
- ca. 1 TL Zimt

Zutaten für die Glasur:

- 180 g Staub-/Puderzucker
- 2 Eidotter
- Wasser

Zubereitung:

Butter, Staubzucker, geriebene Haselnüsse, Mehl und Gewürze rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Falls der Teig noch zu weich ist, etwas Mehl einarbeiten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und rund ausstechen. Alternativ lässt sich der Teig zwischen zwei Bögen Backpapier ausrollen.

Den Ofen auf 170°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kekse ca. 15 Minuten auf Sicht backen und auskühlen lassen.

Eidotter und Zucker über dem Wasserbad sehr schaumig aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dabei ständig und gründlich rühren, damit das Ei nicht stockt und zu Eierspeise wird. 😊

Die Kekse mit einem Messer mit der Glasur bestreichen und an der Luft trocknen lassen.
Die Oberfläche muss nicht vollkommen glatt sein – schließlich wird auch Butter nicht ganz glatt aufs Brot gestrichen.

Die Kekse in Keksdosen aufbewahren; darin bleiben sie etwa zwei Wochen frisch.

Hier ist eine weitere Variante des Mürbeteigs; die Glasur bleibt gleich:

- ca. 110 g Mehl glatt AT Type W480 /DE Type W405
- 150 g Butter
- 1 Ei
- 50 g Schokolade, geschmolzen
- 210 g Mandeln, gerieben
- 90 g Staubzucker

Gutes Gelingen wünscht euch Gudrun von Mödling.

