



Mürbteigkekse

⌚ 40–50 Min   

Zubereitung

- 1 Butter in kleine Würfel schneiden und mit allen Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Teig in Klarsichtfolie im Kühlschrank für 30 Minuten rasten lassen.
- 3 Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.
- 4 Teig 0,5 cm dick ausrollen und Kekse ausstechen.
- 5 Für 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.

Zutaten für 10 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für zwei Bleche

100 g	Zucker
200 g	Butter, kalt
300 g	Mehl, glatt
1 Stk.	Ei
0.5 TL	♦ Zitronenschalen geschnitten
0.5 TL	♦ Zimt gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert fein
1 Prise	♦ Koriander gemahlen

