

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