



Ein Projekt der Grundschule
Taufkirchen (Vils)

Kachkiste

Einfaches Rezept für Mürbeteig

für Plätzchen, ca. 3 Bleche

Zutaten für 1 Portionen:

400 g	Mehl
250 g	Butter
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
2	Eigelb
1 Prise(n)	Salz
	Mehl für die Arbeitsfläche

Butter in Stückchen zerhacken, mit dem Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz und den beiden Eigelb zügig verkneten (geht auch in der Küchenmaschine), bis man einen schönen Ball bekommt. Den Teig in Frischhaltefolie packen und eine gute Stunde in den Kühlschrank, unterstes Regal, legen.

Danach den Backofen auf 175°C Grad Umluft vorheizen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben, Teig flach klopfen, Frischhaltefolie drüber und knapp 5 mm dick ausrollen (so bleibt nix am Nudelholz kleben).

Beliebige Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit etwas Abstand voneinander legen und wenn die Temperatur stimmt, für 7 Minuten in den Backofen, zweite Schiene von unten. Danach beliebig verzieren oder mit Marmelade zusammenkleben.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Std.



Das Netzwerk in Taufkirchen (Vils) und Umgebung

www.gemeinsamtafeln.de