



## Rezept für Mürbteigkekse



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 90 min

### Zutaten:

- 300 g RIEPER Mehl für Weihnachtsgebäck
- 200 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale einer  $\frac{1}{2}$  Zitrone oder je nach Belieben Orange
- Mark einer  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote
- Messerspitze Backpulver

### Zubereitung:

Alle Zutaten (zimmerwarm) rasch zu einem glatten Teig verkneten und in Klarsichtfolie an einem kühlen Ort mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Teig kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen, nach Belieben Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

## **Backzeit:**

Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und die Kekse ca. 10-15 Min. backen.

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

## **Nach dem Backen:**

Nach dem Backen die Kekse auskühlen lassen und nach Belieben verzieren.