

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

300 g Weizenmehl

100 g Butter

120 g Staubzucker

1 Stk. Ei

1 TL Backpulver

1 EL Sauerrahm

1 Prise Salz

Himbeergelee

Lachende Schneeflocken

Zubereitung

- Mehl mit Staubzucker, Backpulver und Salz vermengen, mit der Butter verbröseln, Sauerrahm und Ei unterkneten.
- Den Mürbteig mindestens ½ Stunde kühl rasten lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und mit einer Smiley-Form ausschneiden, auf ein Blech mit Backpapier legen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C ca. 10 Minuten backen.
- Ausgekühlte Kekse mit Himbeergelee zusammensetzen.

Mein persönlicher Tipp

Dieser Teig eignet sich sehr gut zum Arbeiten mit Kindern, da dieser durch den Sauerrahm schön geschmeidig ist.:

Ingrid Fröhwein

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

Quellen:

- Ingrid Fröhwein: Seminarrezept

