

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

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

Lachende Schneeflocken



Foto: Ingrid Fröhwein - Nicht zur freien Verwendung

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 ausstechen, auf ein Blech mit Backpapier legen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C ca. 10 Minuten backen.
- Ausgekühlte Kekse mit Himbeergelee zusammensetzen.

Quellen:



Ingrid Fröhwein: Seminarrezept