

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

250 g Mehl
100 g geriebene Nüsse
200 g Butter
100 g Staubzucker
1 Stk. Ei
1 Prise Salz
Vanillezucker

Mein persönlicher Tipp

Auf Sicht backen, heißt, dass du immer ein Auge auf das Backrohr werfen musst. Jedes Backrohr bäckt ein bisschen anders. Zudem ist die Backzeit immer von der Größe deiner Kekse abhängig. Deshalb ist es wichtig, deine Schätze immer im Auge zu behalten.



Magdalena Mehringer
Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Mürbteig-Bauernhoftiere



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Mehl mit in Würfeln geschnittener Butter abbröseln (d.h. Butter und Mehl zwischen den Fingern zerbröseln, bis beides verbunden ist).
- Nun Zucker, Nüsse, Ei, Salz und Vanillezucker dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Die ausgestochenen Kekse, Kipferl oder Kulleraugen werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt.
- Dann im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft je nach Größe der Gebäckstücke 10 bis 15 Minuten - auf Sicht - hell backen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*