Mürbteig-Kekse

Zutaten: 300g Weizenmehl, 200g Butter, 100g Zucker, 1 Ei, 1Pkg Vanillezucker

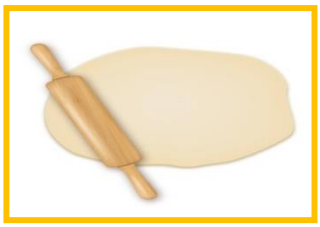
1. Den Backofen auf 180° Heißluft vorheizen

2. Mehl, Butter, Zucker, Ei und Vanillezucker in eine Schüssel geben

3. Aus den Zutaten einen Teig kneten

4. Den Teig zugedeckt ca. 20-30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen

5. Teig ausrollen



6. Kekse ausstechen und auf das Blech legen

7. Kekse für 12 Minuten im Ofen backen

8. Mit Schokoglasur und Streuseln verzieren