40 Min. | 40 Kekse | Vegetarisch

Mürbeteigkekse

Mürbe und zart schmelzend. Auch mit Kakao.

ZUTATEN

- 260 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 125 g Mehl Type 405 (100 g bei der Kakaoversion)
- 260 g Maisstärke
- 30 g re.garum Milch
- 30 g Kakaopulver (nur Kakaoversion)

Enthält: Gluten, Milch

ZUBEREITUNG

1. Butter und Zucker hell und schaumig schlagen.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und rühren, bis der Teig hell ist.
3. Mit dem Spritzbeutel Kekse auf ein Backblech mit Backpapier spritzen.
4. Bei 150 °C backen. (22 Min.)

Unser Tipp: Auf dem Blech abkühlen lassen – warm zerbrechen sie leicht.

Profi-Version: Butter bei 18 °C; auf mikroperforierte Matte dressieren und bei 145 °C Umluft backen.