Mürbteigkekse Grundrezept

- Zutaten herrichten

Zutaten:

- **200g Fett (geschmolzen)**:
  Butter, Margarine oder Kokosfett. Härter werden sie mit ausschließlich Kokosfett.
- **200g Mehl**:
  zB: 100g Maismehl und 100g Stärke. Ein Päckchen Vanillepudding hinzugegeben sorgt für intensiven Vanillegeschmack. Du kannst auch andere Mehle (Buchweizen, Hirse, Reis,...) oder Backmehlmischungen probieren. Schreib einfach auf was du genommen hast, damit du es wiederholen kannst, wenn sie besonders gut waren.
- **200g Nuss/Mohn:**
  geriebene Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Erdnüsse, Mohn, Pistazien oder Tigernüsse. Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt.
- **70g Süßungsmittel**:
  nur Zucker, nur Honig oder 50:50. Probier doch mal alternative Zuckersorten wie Rohrohrzucker oder Kokosblütenzucker.
- **3 Eier**
- **Gewürze**
  Zimt und Vanille sind die Klassiker. Ingwer etwas besonders. Vielleicht finden sich in deinem Garten auch Rosen oder Lavendel. Wenn du sie im Sommer in Honig oder Zucker legst, hast du sie jederzeit zum Verfeinern bereit.
- NACH dem Backen kannst du mit Zuckerglasur, Perlen, Streußel, Schokolade,... oder Marmelade verzieren.

Platz für eigene Notizen:

Fett kannst du in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen.

- Zutaten alle in eine Schüssel geben, gut durchkneten und abgedeckt in den Kühlschrank stellen (wenn es frostig ist, reicht auch vor die Türe).
- Der Teig braucht mindestens eine halbe Stunde bis er hart ist. Die genaue Dauer hängt von der Umgebungstemperatur ab. Bevor du ihn herausnimmst, heize den Backofen auf **180°C O/U!**
- Wenn der Teig hart genug ist, nimm ihn heraus, portioniere ihn auf 3 oder 4 Stück und gib alles, was du nicht sofort verarbeitest wieder in den Kühlschrank zurück. Der Teig „rinnt“ sehr schnell, deswegen musst du zügig arbeiten. Am besten rollst du ihn zwischen zwei Backpapieren mit der Teigrolle aka „Nudelwalker“ aus und gibst die ausgestochenen Kekse gleich mit dem Keksausstecher auf einer Palette (oder Spachtel) auf das mit Packpapier ausgelegte Backblech.
  - *Zu Halloween habe ich viele kleine Teigkugerl nur grob ausgewalkt und nach dem Backen mit Zuckerglasur und Augen dekoriert: schon hatten wir gruselige Geister im Haus ;)*
- Backe sie **8-12 Minuten** (je nachdem wie viele du gleichzeitig hinein gibst und wie dick sie sind).

Guten Appetit!!