

Weihnachtszeit...wir kommen...und wir bringen 3-2-1-Ausstecherle mit!



Zutaten für den Teig:

- 300g Mehl
- 200g kalte Butter in Stücken
- 100g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 P. Vanillezucker oder 2 TL selbstgemachten Vanillezucker
- Abrieb einer kleinen Bio-Zitrone
- 2 TL Kakao

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf den Kakao in eine große Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem Rührgerät vermengen.
2. Sobald die Zutaten etwas vermengt sind und sich Teigbrösel bilden, die Hälfte des Teigs (ca.300g) in eine zweite Schüssel umfüllen.
3. Den Kakao in die zweite Schüssel zu den Teigbröseln geben.
4. Beide Teige fertig kneten und in Klarsichtfolie gehüllt eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Mürbteig lässt sich auf gut bemehlter Arbeitsfläche am besten auswellen, wenn man ein Stück Klarsichtfolie (die vom Kühlschrank) drauflegt. Der Teig reißt nicht und bekommt eine wunderbar glatte Oberfläche. Die Folie dazu immer wieder abziehen und locker auflegen.

Den Teig auf ca. 5mm auswellen und nach Belieben ausstechen.

Die Ausstecherle kommen dann bei 160°C Umluft für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Wer sie mit Perlen bestreuen mag: Mit Ei einstreichen und dekorieren.
Für Royal Icing und Schokoglasur nicht einstreichen.

(Für ein Rezept ohne Kakao, einfach den Kakao weglassen oder für ein ganzes Rezept mit Kakao, das Pulver verdoppeln und zu Beginn dazugeben.)

Viel Freude beim Backen und Genießen,

Fräulein Kuchenzauber <3