

Mürbeteig-Kekse

Zutaten für den Teig:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 2 Eigelb
- $\frac{3}{4}$ Vanilleschote
- $\frac{1}{4}$ Pck. Backpulver
- 1 Pck. Bourbon Vanille Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 unbehandelte Orange



Zutaten für die Verarbeitung:

- 1 Ei zum Bepinseln
- Bunter Dekorzucker, Hagelzucker und Schokoladenstreusel für Deko

Zubereitung:

- Ca. 20 g Zucker mit dem Mark der Vanilleschote mischen. Päckchen Bourbon Vanille Zucker und Prise Salz hinzugeben und verrühren.
- Ca. 60 g Zucker, fein geriebene Zitronenschale und fein geriebene Orangenschale hinzugeben und verrühren.
- Restlichen Zucker hinzugeben und verrühren.
- Mehl und Backpulver mischen und sieben.
- Im Mehl eine Mulde machen.
- Zuckermischung und Eigelbe in die Mulde hinzugeben.
- Weiche Butter auf dem Mehtrand verteilen.
- Zutaten nach und nach von innen nach außen verrühren und verkneten.
- Den Teig als Rolle in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.