



## Mürbteig Kekse mit zweierlei Glasur

**Mürbteigkekse** sind sowohl in der Weihnachtszeit als auch während des Jahres ein beliebter Begleiter zu Tee oder Kaffee. Die Kekse gelingen wirklich einfach und sind schnell zubereitet.

Die passenden Glasuren zum Keks erfreuen das Auge und bieten eine gelungene Abwechslung im Geschmack. Unsere Schokoladenglasur mit Ceres Kokosfett ist ein Klassiker – wir zeigen Schritt für Schritt verschiedenen Varianten der Schokoglasur.

 60 Minuten

 50 Stück

### Zutaten

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl

100 g Staubzucker

50 g Butter, kalt, in kleine Stücke geschnitten

50 g Ceres Kokosfett, kalt, in kleine Stücke geschnitten

1 Ei

1 TL Backpulver

4 Päckchen Vanillezucker

1 TL Zitronenschale

1 Prise Salz

Schokoladenglasur:

100 g Kuvertüre, zartbitter

10 g Ceres Kokosfett

Staubzucker-Glasur:

2 EL Ceres Kokosfett, flüssig

Staubzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

- Für den Teig alle Zutaten rasch verkneten, in Klarsichtfolie verpacken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Backofen auf Heißluft bei 175°C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- Den Teig nochmals kurz kneten, 4-5mm dick ausrollen und Kekse ausstechen.
- Die Kekse auf das Backpapier setzen und ca. 12-14 Minuten bei 170°C backen.
- Die Mürbteig-Kekse aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
- Für die Schokoladen-Glasur die Kuvertüre klein schneiden und bei niedrigster Herdstufe mit dem Ceres Kokosfett schmelzen.
- Einen Teil der Mürbteig-Kekse mit der Schokoladen-Glasur bestreichen und trocknen lassen.
- Für die Staubzuckerglasur die Mürbteig-Kekse mit dem flüssigen Ceres Kokosfett großzügig bestreichen und unmittelbar mit gesiebtem Staubzucker bestreuen.
- Die Kekse trocknen lassen.
- Die Mürbteig-Kekse nach dem Abkühlen in Dosen verpackt an einem kühlen Ort aufbewahren.

Süßes, Vegetarisch