



## Mürbteigkeks



50 Minuten



Für ein Blech

### Zutaten

#### Zutaten für den Teig:

250 g Mehl

100 g Staubzucker

50g Ceres Kokosfett

50g Butter

1 Ei

1 TL Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

#### Für die Glasur:

100 g Zartbitter Kuvertüre

10g Ceres Kokosfett

### Zubereitung

- Das in kleine Stücke geschnittene Fett mit allen Zutaten für den Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank für mindestens 30 Min rasten lassen.
- Den Backofen auf 175°Heißluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und ca. 4-5mm dick ausrollen und Kekse ausstechen.
- Die Kekse auf das Backpapier legen und für ca. 12-14 Minuten backen.
- Fertige Kekse aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
- Für die Glasur das Kokosfett und die kleingeschnittene Kuvertüre auf niedriger Stufe in einem Topf am Herd schmelzen lassen.
- Die ausgekühlten Kekse in die Glasur tauchen und trocknen lassen.

Süßes

[Zurück](#)