



Mürbteig-Kekse MIT HONIGMILCH



 40 min.
 leicht
 1 Blech

Das brauchst Du:

6 EL **HONIGMILCH**, 300 g Mehl, 70 g Zucker, 200 g **SENNEREIBUTTER**,
1 Prise Salz, verschiedene Kekformen & Ausstecher, Deko nach Wahl

So machst Du's:

Du kannst direkt alle Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten, aber auch einen Mixer oder die Küchenmaschine zur Hilfe nehmen. Nun den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank für ca. 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit heizt Du Dein Backrohr auf 170 Grad Umluft vor.

Nach der Ruhezeit rollst Du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus und schnappst Dir Deine Kekformen zum Ausstechen. Dann die Kekse auf einem Backblech inkl. Backpapier für 10 bis 12 Minuten bei 170 Grad Umluft goldgelb backen.

Jetzt noch nach Lust und Laune mit Puderzucker bestäuben, in Schokolade tauchen oder mit bunten Streuseln verzieren.

Genuss-Tipp:

Mürbteig kannst Du perfekt ohne Ei herstellen. Bei diesem Rezept haben wir das Ei durch unsere Honigmilch ersetzt. So werden die Kekse butterzart und super lecker.

In Zusammenarbeit mit „come cook with Eli“

