



thermomix
VORWERK

13



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
20 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 50 Min.



Portionen
720 g

Zutaten

100 g Zucker

200 g Butter, kalt, in Stücken

370 g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

1 ½ TL Vanillezucker,
selbst gemacht

**Mürbeteig,
süß**



- 1.** Zucker in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
- 2.** Butter, Mehl, Ei, Salz und Vanillezucker zugeben und **25-30 Sek./Stufe 5** kneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Tarteform (Ø 26 cm) einfetten oder Backblech mit Backpapier belegen.
- 4.** Teig zwischen Frischhaltefolie 5 mm dick ausrollen. Die vorbereitete Tarteform mit dem Teig auskleiden oder mit Ausstechförmchen ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen. Für einen Mürbeteigboden den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, um die Bildung von Blasen beim Backen zu vermeiden und Mürbeteigboden 15-20 Minuten (180°C) oder Plätzchen 10-12 Minuten (180°C) goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen, bevor die Kekse verziert, gefüllt oder zur Aufbewahrung in eine Plätzchendose gegeben werden.