

Mürbeteig-Keksrezept



Du brauchst folgende Zutaten:

-  400g Mehl
-  250g Butter
-  150g Zucker
-  1 Päckchen Vanillinzucker
-  2 Eier
-  1 Prise Salz
-  3-4 EL Zitronensaft oder Wasser
-  250g Puderzucker
-  Wenn du magst: Lebensmittelfarbe

Außerdem brauchst du:

-  Frischhaltefolie
-  Mehl für die Arbeitsfläche
-  Backpapier

So bereitest du den Mürbeteig vor:

1. Zerkleinere die Butter in kleine Stückchen und füge dann alle anderen Zutaten (Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Eier und Salz) dazu.
2. Knete alles schnell zu einem schönen Teig. Das geht gut mit den Händen, aber du kannst auch eine Küchenmaschine mit Knethaken verwenden.
3. Forme den Teig zu einer Kugel und wickle diese in Frischhaltefolie ein.
4. Das Ganze kommt jetzt für ca. eine Stunde in den Kühlschrank und du hast Pause 😊
5. Heize nun den Backofen auf 175°C Umluft vor.
6. Bestäube die Arbeitsfläche mit Mehl und knete den Teig nochmal kurz durch.
7. Rolle den Teig anschließend ca. 1cm dick aus.
8. Schneide die Teile zu, die du für deinen Hubschrauber brauchst.
Schablonen findest du in Mission 2 des Hubschrauber Rätsels.
9. Lege die Keksteile mit etwas Abstand zueinander auf ein Backblech mit Backpapier und backe sie auf der mittleren Schiene für 10-15 Minuten.



Viel Spaß beim Backen und beim Hubschrauber-Bau!!!

P.S. Zum Zusammenkleben der Teile kannst du Zuckerguss benutzen. Den stellst du ganz einfach her, indem du Puderzucker mit etwas Zitronensaft oder Wasser vermischt. Beginne mit wenig Flüssigkeit und füge bei Bedarf etwas mehr hinzu. Es sollte eine dickflüssige Masse entstehen. Wenn du Lebensmittelfarbe verwendest, sollte der Zuckerguss mit Wasser angerührt werden, da die Zitrone die Farbe von der Lebensmittelfarbe verändern könnte.

