

Grassins (Mürbteig)

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
1		Eigelb
300	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver, gestr
1	Prise	Salz

Anleitung:

Zimmerwarme Butter schaumig rühren. Zucker und Eigelb dazugeben. Nach und nach das Mehl mit dem Backpulver und Salz darüber sieben. Schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. In Plastikfolie gehüllt, 1 Stunde kalt stellen.

Elektro-Ofen auf 180 Grad, Umluft-Ofen auf 160 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 3 bis 4 vorheizen. Den Teig 5 mm dick auswallen. Mit einem Glas von 5 cm Durchmesser Plätzchen ausstechen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Kuchenbleche legen. 15 Minuten Backen. Auskühlen lassen.