

# Mürbeteig Grundr.+ Varianten

Kategorien: Grundrezept, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

*HIER NUN ZUERST DAS GRUNDREZEPT!*

---

100	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Brauner Zucker
2		Eier
300	Gramm	Weizenmehl
		Mehl zum Ausarbeiten
		Butter für das Blech

## Anleitung:

Alle Zutaten verkneten danach 48 Stunden ruhen lassen. Dann auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche einmal durchkneten 4 mm ausrollen und beliebige Formen ausstechen Auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Baackblech geben

Backhitze Elektro vorgeheizt auf 200 Grad, Umluft 180 Grad , Gas Stufe 3 Backzeit 12 Minuten

### \*\*\* Zimtplätzchen

entstehen wenn man 2 El flüssigen Honig, 2 El Speisestärke ( Mondamin), 1 1/2 Tl Zimtpulver in den Grundteig untermischt

### \*\*\* Knabberle

Dazu den grundteig mit 2 Tl Lebkuchengewürz, 3 El geriebenen Haselnüssen und 3 El Schokolikör vermischen

### \*\*\* Ecker Feine

Der Teig mit 3 tropfen Bittermandelaroma und 3 El geriebenen Mandeln und 3 El Amaretto ( Mandellikör) würzt

### \*\*\* Punschplätzchen

2 El sehr starken und starkgewürzten Punsch , 2 El Rum , 4 El beliebige gemahlene Nüsse dazu

Auf den Kuchengitter abkühlen lassen mit beliebigen Glasuren bepinseln, oder verzieren

### \*\*\* Vanille-Zitronensterne

200 g Butter 400 g Mehl 120 g Zucker 2 Eier geriebene Schale 1 Zitrone 3-4 Teel. Zitronensaft 2 Pck. Vanillezucker 1 Prise Salz alles zu einem Mürbteig kneten

In Folie wickeln, und 1 Stunde kühl stellen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 2 Eigelbe mit 2 Eßl. Sahne verrühren, Sterne damit bestreichen. und mit groben Kristallzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr 200°Grad/ca. 10 Minuten hell backen.

## Quelle:

Meine Lieben Back & Kochfreunde !

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*[RK\\*08.03.2016n](#)  
von Konrad Heizmann [ins-Rezepte.de](#)

## **Mürbeteig Grundr.+ Varianten**

(Fortsetzung)