

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Grünberg-Hauskekse

Zutaten

150 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl
100 g kühle Butter
75 g fein gesiebter Staub-, Gelb- oder
Feinkristallzucker
Etwas abgeriebene Zitronenschale oder
Zitronenschalenpulver
10 g Vanillezucker oder etwas ausgeschabte
Vanilleschote
1 Eidotter
Prise Salz
½ ML Natron

Backzeit: 12-14 Min.

Backrohrtemperatur: 165-175 °C Heißluft

Zubereitung

Sämtliche Zutaten in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen (siehe dazu Tipps generell für die Mürbteigzubereitung) rasch zu einem Mürbteig verarbeiten.
Teig nur bei Bedarf (Tipp 2) mit Frischhaltefolie abgedeckt 1-2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
Das Backrohr auf 165-175 °C Heißluft vorheizen.
Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen zwei Backmatten mit einem Rollholz (Tipp 5) sehr dünn ausrollen. Überschüssiges Mehl vor dem Ausstechen mit einem Mehlbesen oder Pinsel abkehren. Beliebige Formen ausstechen, auf ein vorbereitetes Backblech legen und 12-14 Min. auf Sicht (Tipp 22) hellbraun backen.
Aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen.

Variationen

Zutaten ersetzen/ergänzen:

Mit zusätzlichen Gewürzen und Aromen verfeinern (siehe Würzvarianten für Mürbteig S. 14).

Tipp

Diese Kekse schmecken aufgrund ihres neutralen Aromas nicht nur zu Weihnachten ganz ausgezeichnet, sondern zu allen Jahreszeiten.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen
Guten Appetit !!*

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

