

REZEPT FÜR GRUSELKEKSE



GRUSELKEKSE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 12 Stück | 0 Min.

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Butter
- 125 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 2 -3 EL Zitronensaft
- helle und dunkle Kuvertüre



3108

ZUBEREITUNG

Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei zu einem Mürbeteig verkneten und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den kalten Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und große Kreise (ø 8 cm) ausstechen.

Die Kekse bei 180 °C 10-12 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem Guss verrühren und die Kekse damit bestreichen. Nun mit der geschmolzenen Kuvertüre die Plätzchen nach Herzenslust verzieren. Dies geht am besten mit einem kleinen Spritzbeutel.