
Teffmehl Mürbteigkekse

für 2 Bleche

ZUTATEN:

- 300g Teffmehl
- 100g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 120g Butter
- 2 Eier

SO WIRD'S GEMACHT:

Zuerst die trockenen Zutaten gut verrühren.

Anschließend mit der zimmerwarmen Butter und den Eiern verkneten.

Den Teig dann mindestens eine Stunde kühlstellen.

Dann noch einmal kurz durchkneten und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Beliebige Formen ausstechen und bei 180°C Heißluft ca. 7 Minuten hell backen.

TIPP:

Der Teig eignet sich natürlich auch als Boden für Obstkuchen.