

4 Pax

## Gerührter Mürbteig

Zutaten

200 g	Butter	Weiteres:
70 g	Staubzucker	Prise Salz
1 TL	Vanillezucker	Zitronenzeste
2	Eier	
150 g	griffiges Mehl	
150 g	glattes Mehl	
Marmelade	zum Füllen	
Schokolade	zum Tunken oder Dressieren	

Arbeitsbeschreibung

1. Weiche - nicht flüssige - Butter mit Staubzucker und Aromaten schaumig schlagen
2. Eier versprudeln
3. Langsam in die Buttermasse einrühren
4. Mehl durch ein Sieb mit dem Kochlöffel einrühren
5. Die Masse in einen Spritzsack mit großer Sterntülle geben
6. Beliebige Form dressieren (Kipferl, Busserl, Herzen, Topfen)
7. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 15 Minuten backen
8. Überkühlen lassen, eventuell mit heißer Marillenmarmelade zusammensetzen
9. Erkalten lassen und in Schokolade halbseitig tunken oder mit Schokolade Streifen / Gitter dressieren

Hinweise

Der Teig muss weich und dressierfähig sein.