

KUCHENGLÜCK

Mürbeteigplätzchen



ZUTATEN

Für den Teig:

250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

125 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Stk. Ei (Gr. M)

150 g kalte Butter

½ TL Kardamom

½ TL Macis/Muskatblüte

¼ TL Nelke

Sonstige:

Milch und Zucker zum Bestreichen



ZUBEREITUNG

1. **KOMEKO KUCHENGLÜCK**, Zucker, Vanillezucker, Ei, Gewürze und Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer (Knethaken) zu einem Mürbeteig verarbeiten.
2. Den Teig in drei gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen.
3. Anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig dünn ausrollen (am besten zwischen Backpapier und Frischhaltefolie), die Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Die Kekse mit Milch bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 min. backen und die fertig gebackenen Kekse etwas abkühlen lassen.

