



Mürbteig-Kekspralinen

Zutaten für die Mürbteig-Kekspralinen
(etwa 50 Stück):

Mürbteig:

110 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Prise Salz

75 g Butter, kalt

Schokoglasur

Das Mehl wird mit dem Zucker, der Prise Salz und der in Stücke geschnittene kalten Butter mit den Händen zu einem glatten Teig verknetet. Die Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und für 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Man bereitet eine Silikonform mit kleinen Motivförmchen vor. In diese gibt man je etwas Teig und drückt ihn etwas rein. Das Förmchen soll nur zu etwa 2/3 mit Teig gefüllt sein.

Den Teig etwa 10 Minuten bei 190°C Ober-Unterhitze hellbraun backen. Die Silikonform aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit wird die Schokoladenglasur geschmolzen.

Die fertigen ausgekühlten Mürbteigkekse vorsichtig aus der Silikonform drücken und nun die Silikonförmchen mit etwa 1/3 flüssiger Schokolade füllen. Die fertigen Kekse hineindrücken und fest werden lassen (das geht im Gefrierschrank ruck-zuck).

Diese werden nach dem fest werden aus der Form gedrückt und können genossen werden.

