

WEISSER RING KEKSE



MÜRBETEIG

300g Mehl
200g Kalte Butter
100g Zucker
1 Vanille Schote
1 Ei



ZUCKERGLASUR (OPTIONAL)



Puderzucker
Zitrone
Wasser



ZUBEREITUNG

1

Die kalte Butter in Würfel schneiden und mit Zucker, Mark der Vanilleschote und Ei mit einem Mixer verrühren.

Das Mehl hinzufügen und mit kalten Händen verkneten. Achtung: Den Teig nicht zu warm werden lassen.

2

Den Teig zu einer Rolle formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und im Kühlschrank über Nacht (oder mind. eine Stunde) ruhen lassen.

3

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und mit einem Keksausstecher in Ringe ausstechen.

4

Plätzchen im Ofen bei 190 – 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten goldbraun backen.

5

Die abgekühlten Plätzchen mit einer Zuckerglasur aus Puderzucker, Zitrone und Wasser dekorieren.