

# Mürbe Crème-fraîche-Kekse

ca. 80 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

370 g glattes Mehl  
70 g Braunzucker  
125 g Crème fraîche  
250 g weiche Butter  
1 Eiklar (Größe M)

### Zum Bestreichen:

25 g Crème fraîche  
1 Dotter (Größe M)

### Zum Verzieren:

Braunzucker  
Dr. Oetker Hagelzucker  
Dr. Oetker Mandel-Krokant  
Mandelblättchen  
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl  
Dr. Oetker Streudekor Weihnachts-Mix (zur Saison erhältlich)

## 1 Mürbteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

## 2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche (ca. 5 mm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

## 3 Zum Bestreichen:

Crème fraîche mit Dotter versprudeln und die Kekse nach und nach damit bestreichen.

## 4 Zum Verzieren:

Die Kekse beliebig bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 14 Minuten**



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Vor dem Backen mit einem Holzspieß oder Strohalm kleine Löcher in die Kekse stechen, um sie aufhängen zu können.
- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 2 Wochen haltbar.

