

Hufeisen-Kekse



Foto: Norbert Tutschek

Zubereitung:

Für den Mürbteig: Alle Zutaten in einer Rührschüssel oder auf einer Arbeitsfläche zügig zu einem Mürbteig kneten. Vor dem Verarbeiten im Kühlschrank mit Klarsichtfolie abgedeckt 2 bis 3 Stunden rasten lassen. Beim Ausrollen des Teiges so wenig wie möglich Mehl dazugeben. Das gelingt am besten zwischen zwei Backmatten oder einem dickeren Vakuumsack (oder einer stärkeren Kunststoffolie). Bevor man den Teig weiterverarbeitet, das überschüssige Mehl gründlich mit einem Mehlbesen oder breiteren Pinsel abkehren. Mit dem Keksausstecher Hufeisen ausstechen. Backen: 165 °C Heißluft, 10 bis 12 Minuten.)

Von den ausgekühlten Keksen die Hälfte mit Liptauer oder einem Aufstrich Ihrer Wahl bestreichen und ein zweites Hufeisen darüber legen. Mit Eiklar bestreichen und in Kümmel oder Mohn tunken, die Enden mit Mayonnaise verzieren.

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Gebäck & Brot

Region: Österreich

Zutaten:

- 300 g Mehl (glatt)
- 150 g Butter
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 60 ml Schlagobers (oder Milch)
- Kümmel oder Mohn
- Mayonnaise