

# Hier und heute



## Zitronen-Mürbeteigkekse

Konditormeister Marcel Seeger veredelt Mürbeteigkekse mit dem Aroma frischer Zitronen zu einem englischen Teegebäckklassiker.

### Das Rezept

von Marcel Seeger für circa 36 Stück

### Die Zutaten

- 225 g Mehl, Typ 550
- 75 g Reismehl (alternativ Mehl, Typ 550)
- 2 g Salz
- 175 g Zucker
- 200 g kalte Butter
- Abrieb einer Bio-Zitrone (nach Belieben auch etwas mehr)
- 1 Ei (Gr.M)
- 30 g Zucker

### Zubereitung

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Mehl, Reismehl, Salz und Zucker vermischen. Die Butter in Stücke schneiden, dazugeben und alles mit den Fingern zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verarbeiten. Eine Mulde formen, den Zitronenabrieb und das Ei hineingeben und alles vorsichtig zu einem Teig verkneten (nicht zu intensiv, sonst wird der Teig zu weich und schmierig.)

Den fertigen Teig auf einem leicht bemehlten Stück Backpapier rechteckig auf eine Stärke von einem Zentimeter ausrollen. en Zucker aufstreuen und Teig für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Den fertig gekühlten Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und in Stücke von 7 x 2 cm schneiden. (Sollte der Teig zu warm geworden sein, die Teigstücke nochmals 15 Minuten durchkühlen.) Die Teigstücke mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Ofen zwölf bis 15 Minuten goldgelb backen.

### Tipps

- Mürbeteigkekse sind trocken gelagert vier bis fünf Wochen haltbar.
- Mürbeteigkekse passen gut zu Tee.