

# SCHAFERLKEKSE

★★★★★ 5 bei 13 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))  
zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann die in Stücke  
geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben. Mit  
Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu  
einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine  
Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 Den Teig mit etwas Mehl ausrollen und Kekse ausstechen.  
Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen  
und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 10 Minuten  
backen.
- 3 Für die Glasur Joghurt und Staubzucker gut miteinander  
verrühren. Die ausgekühlten Kekse mit der Glasur  
bestreichen und mit Kokosette bestreuen.

## Zutaten

### FÜR CA. 50 KEKSE

#### TEIG

300 g Weizenmehl 700  
200 g Butter  
80 g Zucker  
1 Ei

#### GLASUR

30 g Naturjoghurt  
100 g Staubzucker

100 g Kokosette zum Bestreuen

Ausstecher in Schafform