

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

Mürbeteig

Zutaten

250 g Mehl
125 g Butter
75 g Zucker
1 Ei (Größe M)

Dekoration:

60 g Puderzucker
2- 2,5 TL Wasser
Blaue Lebensmittelfarbe



Zubereitung

1. Aus Mehl, Butter, Zucker und Ei eine Teig kneten mit der Hand (geht natürlich auch mit Mixer) – den Teig zu einer Rolle rollen, anschließend in eine Frischhaltefolie einwickeln und dann kommt der Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
2. Danach wird er auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auf ca. 4 mm Dicke ausgerollt, dann Elefanten ausstechen auf Backbleck geben und bei 170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

