

Mandel-Gebäck mit FEINMÜRBEIG

KOMPLET FEINMÜRBEIG

Teig

FEINMÜRBEIG	1.000 g
MANDELFÜLLUNG	750 g
Butter, weich	600 g
Vollei, flüssig	125 g
Gesamt Teig	2.475 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten in der Knetmaschine, im langsamen Gang einen Mürbeteig herstellen.

Knetzeit: ca. 2 - 3 Minuten

Den Teig etwas entspannen lassen. Danach auf ca. 2,5 mm ausrollen, ausstechen oder zu Stangen formen. Die Stangen kühl stellen und nach dem Durchkühlen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Teigdicke: ca. 2,5 mm
bei Rollen: ca. 3,5 cm Ø

Zum Schluss auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 200° C
Backzeit: 8 - 12 Minuten

Meistertipp:

Diese Rezeptur eignet sich hervorragend für die Verarbeitung über Keksmaschinen.



Aus Gutem das Beste backen

