

Muskatzinerl

etwa 60 Stück



gelingt leicht

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

50 g gesiebttes glattes Mehl
200 g gemahlene Nüsse nach Wahl
140 g Zucker
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze Gewürznelkenpulver
2 Messerspitzen gemahlene Muskatnuss
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Dotter (Größe M)
1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen:

Saft von 1/2 Zitrone
70 g gesiebter Staubzucker
1 EL Wasser
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze Gewürznelkenpulver
1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss

1 Mürbteig:

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten

2 Zum Bestreichen:

Den Zitronensaft mit den übrigen Zutaten glatt rühren. Die noch warmen Kekse damit leicht bestreichen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.