

TEEBEUTELKEKSE

(für etwa 40 Stück)

Zutaten

- 300g Mehl
- 200g kalte Butter
- 100g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- etwa 100g Zartbitterkuvertüre



Mehl, Butter, Puderzucker, Ei und Salz gut miteinander verkneten, so dass ein glatter Teig entsteht. Zu einer Kugel geformt eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Teig noch einmal gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche gute 3mm dick ausrollen, möglichst rechteckig.

Ihr könnt euch nun entweder eine Vorlage in Teebeutelform basteln oder wie ich einfach den Teig in lange Streifen und quer in Rechtecke schneiden und von denen jeweils zwei Ecken oben abschneiden. Mit einem Strohhalm zwischen den abgeschnittenen Ecken ein Loch einstecken. Die Reste erneut ausrollen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Teebeutelkekse mit dem unteren Rand eintunken. (Meistens nehme ich mehr als 100g Kuvertüre, damit auch die letzten Kekse noch schön aussehen, aber dann hat man Reste übrig.) Die Kekse zum Festwerden auf ein Backpapier legen, weil sie sich davon meist gut ablösen lassen. Nun noch Bändchen durch die Löcher fädeln und kleine Anhänger dranhängen.