

Mürbteig für Ausstecher:

- | | |
|-------|------------------------|
| 3 | Eier |
| 1 | Eigelb |
| 160 g | Puderzucker |
| 250 g | Butter |
| 1 | Vanilleschote (Mark) |
| 350 g | Mehl |
| 1 | Eigelb zum Betreichen |
| | Mandeln und Haselnüsse |

3 Eier hartkochen und nur das Eigelb verwenden.
Mit einem frischen Eigelb und gesiebt Puderzucker
verrühren. Nach und nach die weiche Butter und das
Vanillemark unterarbeiten. Zum Schluß noch das Mehl
hinzugeben und alles zu einem Mürbteig verkneten.
Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Bei 190°C ca. 10-12 Minuten backen.

Guten Appetit

