

Mürbeplätzchen mit Tonkabohne



Zutaten:

Zubereitungszeit:
10 Minuten (ohne Kühlzeit)

200 g Butter
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Ei (Klasse M)
300 g Mehl (Type 405)
1-2 Tonkabohnen

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Salz, Ei und Mehl in eine Schüssel geben.
2. Die Tonkabohnen mit der Muskatreibe raspeln und zu den anderen Zutaten geben.
3. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln, etwas flach drücken und 2 Std. kalt stellen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm ausrollen mit Förmchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Info:

Die **Tonkabohne** verleiht dem Gebäck ein vanilleartiges Aroma. Am besten wird sie mit Hilfe einer Muskatreibe gerieben.

Erhältlich sind Tonkabohnen in der Apotheke.