



Benötigte Zutaten

Für den hellen Mürbteig

250 g	Weizenmehl
150 g	Premium Teebutter (kalt)
75 g	Staubzucker
1	Dotter
4 EL	Lisa Vanillemilch

Für den dunklen Mürbteig:

225 g	Weizenmehl
150 g	Premium Teebutter (kalt)
75 g	Staubzucker
1	Dotter
4 EL	Alex Schoko-Milch
1 TL	Backkakao (gehäufter TL)

Mehl für die Arbeitsfläche

Kuhflecken Schoko Butterkekse

Anleitung

1. Alle Zutaten für den hellen Mürbteig rasch verkneten. Die Teigmasse anschließend für 30 Minuten kaltstellen.
2. Die Zutaten für den dunklen Mürbteig verkneten und ebenfalls 30 Minuten kalt stellen.
3. Nach der Ruhezeit den hellen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 7 Millimeter dick ausrollen.
4. Vom dunklen Teig verschieden große Stücke abreißen und auf dem ausgerollten, hellen Teig verteilen.
5. Dann alles zusammen auf ca. 5 Millimeter ausrollen, damit ein fleckig-es Muster entsteht.
6. Kuh-Kekse ausstechen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft rund 12 Minuten backen.
7. Wer möchte, kann die Kekse mit Schokoladenglasur verzieren.



Ein Rezept von cookingcatrin.at