

Altbrot-Kekse

100g alte Brötchen	- Zu Paniermehl vermahlen
110g Mehl	- Alle Zutaten vermengen und zu einem festen Teig kneten
60g Zucker	
1 Pck. Vanillezucker	
140g Butter	
1 Pr Salz	
1 Ei	
Mehl (für die Arbeitsfläche)	- Teig ausrollen und ausstechen
	- Kekse auf ein Backblech mit Backpapier legen

Im Backofen bei 180 – 200°C auf mittlerer Schiene für 8 – 10 Minuten backen

Tipps: Das Rezept ist wie ein normaler 3-2-1- Mürbeteig. Die zugegebene Brötchenmenge kann also daran angepasst werden.