



Karows feine Rezepte

# Mürbegebäck

Karow Pistazien-Paste

Karow Cappuccino-Aroma,  
pastös

Karow Premium CL  
Vanillepaste

Karow Premium CL  
Zitronenschalenpaste



## Mürbegebäck



### Arbeitsschritte

#### Kaffeebohnen

Butter, Zucker und Salz cremig schlagen. Eigelb, Schmand und Cappuccino-Aroma hinzugeben und glatt rühren. Die trockenen Zutaten vermischen, sieben und kurz unterkneten. Den fertigen Teig ca. eine Stunde in der Kühlung ruhen lassen. Den Teig in kleine Stücke von ca. 12 – 15 g teilen und daraus kleine ovale Kugeln formen. Die Mitte dieser Kugeln mit dem Messer einritzen und backen.

**Backtemperatur: 175 °C, Backzeit: ca. 20 Minuten**

#### Zitronenkekse

Butter, Zucker und Salz cremig schlagen. Vollei und Zitronenschalenpaste hinzugeben und glatt rühren. Die trockenen Zutaten vermischen, sieben und kurz unterkneten. Den fertigen Teig ca. eine Stunde in der Kühlung ruhen lassen. Den Teig in kleine Stücke von ca. 12 – 15 g teilen und Kugeln daraus formen, diese dann in Puderzucker wälzen und backen.

**Backtemperatur: 175 °C, Backzeit: ca. 20 Minuten**

#### Vanillekipferl

Butter, Zucker und Salz cremig schlagen. Eigelb und Vanillepaste hinzugeben und glatt rühren. Die trockenen Zutaten vermischen, sieben und kurz unterkneten. Den fertigen Teig ca. eine Stunde in der Kühlung ruhen lassen. Den Teig in kleine Stücke von ca. 20 g teilen und daraus kleine Hörnchen formen und backen. Nach dem Backen die noch heißen Kipferl in feinem Zucker wälzen und nach dem Erkalten mit Puderzucker absieben.

**Backtemperatur: 175 °C, Backzeit: ca. 20 Minuten**

#### Pistazien Diamant

Butter, Puderzucker und Salz cremig schlagen. Eigelb und Pistazien-Paste hinzugeben und glatt rühren. Das Weizenmehl sieben und kurz unterkneten. Den fertigen Teig ca. eine Stunde in der Kühlung ruhen lassen. Den Teig teilen und in Stränge rollen mit einem Durchmesser von ca. 2 cm. Die Stränge für ca. eine Stunde einfrieren. Die Stränge dann mit Ei bestreichen und in Zucker wälzen. Diese in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und backen.

**Backtemperatur: 200 °C, Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten**

### Zutaten

Kaffeebohnen	
Butter, weich	0,060 kg
Zucker	0,120 kg
Salz	0,001 kg
Eigelb	0,045 kg
Schmand	0,035 kg
Karow Cappuccino-Aroma, pastös	0,015 kg
Weizenmehl, Type 405	0,215 kg
Kakaopulver	0,030 kg
Backpulver	0,003 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,524 kg</b>

Zitronenkekse	
Butter, weich	0,200 kg
Zucker	0,200 kg
Salz	0,002 kg
Vollei, flüssig	0,125 kg
Karow Premium CL Zitronenschalenpaste	0,060 kg
Weizenmehl, Type 405	0,560 kg
Backpulver	0,005 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,152 kg</b>

Vanillekipferl	
Butter, weich	0,200 kg
Zucker	0,100 kg
Salz	0,001 kg
Eigelb	0,030 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,023 kg
Weizenmehl, Type 405	0,300 kg
Mandeln, gemahlen	0,150 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,804 kg</b>

Pistazien Diamant	
Butter, weich	0,300 kg
Puderzucker	0,110 kg
Salz	0,001 kg
Eigelb	0,020 kg
Karow Pistazien-Paste	0,070 kg
Weizenmehl, Type 405	0,310 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,811 kg</b>

Karow Cappuccino-Aroma, pastös  
Art.-Nr.: 10219

Karow Premium CL Zitronenschalenpaste  
Art.-Nr.: 10353

Karow Premium CL Vanillepaste  
Art.-Nr.: 10166

Karow Pistazien-Paste  
Art.-Nr.: 10396



Mehr Rezepte unter: [www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)