

## „Mürbegebäck aus Quinoa“

<b>Übersicht</b>	<b>Zutaten</b>
<b>Gang :</b> Dessert <b>Portionen :</b> 6 <b>Schwierigkeitsgrad:</b> Einfach <b>Vorbereitungszeit:</b> 20 Min.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 240 g Mehl</li><li>• 100 g ETHIQUABLE-Zucker</li><li>• ½ Päckchen Backpulver</li><li>• 100 g Butter</li><li>• 130 g ungekochter ETHIQUABLE Quinoa aus Ecuador</li><li>• 1 Ei</li></ul>

### Zubereitung

- Ei und Zucker lange verrühren und kalt stellen.
- Die anderen Zutaten durchkneten und dabei darauf achten, das Backpulver und das Mehl zuerst zu mischen. So erhalten Sie einen Mürbeteig.
- Dicken Sie den Teig mit dem Zucker-Ei-Gemisch an. Verteilen Sie den Mürbeteig zwischen 2 Frischhaltefolien und halten Sie ihn kalt, damit er zäh wird.
- Stechen Sie runde Kekse mit einer Ausstechform oder einem kleinen Glas aus.
- Backen Sie den Teig für etwa 15 Minuten.
- Die Kekse gut abkühlen lassen, bevor sie vom Blech genommen werden.
- Servieren Sie das Mürbegebäck zusammen mit dem ETHIQUABLE Kaffee aus Ecuador um die kulinarische Reise durch das Land fortzusetzen.

Tipp für Genießer: Fügen Sie dem Mürbeteig Vanille von den Komoren bei.

**Bon appetit!**