Terrassen (gerührter Mürbeteig)

Für etwa 45 Stk.:

250 g Butter („kurz" zimmerwarm – nicht zu weich)
100 g Puderzucker
Prise Salz
Prise gemahlene Vanilleschote o.ä.
2 Eigelbe (M)
300 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
50 g Speisestärke
Mehl zum Bearbeiten / Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Butter, Puderzucker, Vanille Salz
   mit den Knethaken in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät gut vermischen.
   Eigelbe
   unterarbeiten.

2. Mehl und Speisestärke vermischen, über die Buttermasse sieben.
   Zuerst kurz mit den Knethaken, dann flott mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

3. Den Teig zu einer Kugel formen, diese etwas flach drücken und in Frischhaltefolie einschlagen.
   Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, gerne auch länger kalt stellen.

4. Backofen auf 160 °C (Heißluft) vorheizen.
   Teig nacheinander in 3 Portionen aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen.
   Dicht an dicht jeweils 45 Taler (Sterne ...) á 5 cm Ø, á 3 cm Ø, á 2 cm Ø ausstechen.
   Auf Bleche mit Backpapier setzen.
   Im heißen Backofen etwa 12 bis 14 Minuten goldbraun backen.

5. Auf den Blechen auskühlen lassen.
   Mit geschmeidig gerührter(tem) Konfitüre (Aprikose ...) oder Gelee (Johannisbeer) füllen und Terrassen zusammensetzen.
   Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.