

Shortbread

Süßes Kleingebäck super lecker zu Kaffee oder Tee.

etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

400 g Weizenmehl

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

250 g weiche Butter

2 Pr. Salz

1 Mürbeteig zubereiten:

Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten und mind. 30 Min. kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen, in 2 cm breite und 6 cm lange Stangen schneiden und die Oberfläche mehrfach mit einer Gabel einstechen. Teigstücke auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 23 Min.

Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech nehmen und erkalten lassen.