

# 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.