

# Vanille-Mürbchen

Schnell gemachtes Gebäck mit aromatischem braunen Zucker

etwa 80 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Knetteig:**  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Gala  
Puddingpulver Bourbon-Vanille  
50 g brauner Zucker  
200 g weiche Butter

**Außerdem:**  
etwa 100 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 3 Teig vierteln und jede Portion auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 30 cm langen Rolle formen. Jede Teigrolle in etwa 20 gleich breite Stücke schneiden (Abb. 1). Teigstücke auf das Backblech legen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**

- 4 Puderzucker sieben und mit Bourbon Vanille-Zucker in einer Schale mischen. Mürbchen **sofort** nach dem Backen darin wälzen (Abb. 2) und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen kann man in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen aufbewahren.