



# Shortbread

(englisches Teegebäck)



Den Backofen auf 160° vorheizen.

250 g	Butter	mit
125 g	Zucker	und
1 Pck.	Vanillezucker	schaumig rühren.

400 g	Mehl	mit
1 Pck.	Backpulver	und
1 Prise	Salz	mischen.

Alles zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen. (Vorsicht! Der Teig ist etwas brüchig.) Mit einem scharfen Messer 2 cm breite und 4 - 6 cm lange Stangen schneiden oder Plätzchen ausstechen. Die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Leicht mit Zucker bestreuen.

Die Stangen auf das Blech legen. Im Ofen bei 140° Umluft 20 – 25 Min. backen. Die Stangen abkühlen lassen und vorsichtig vom Blech lösen. Shortbread in gut verschließbaren Dosen aufbewahren.



**Guten** **Appetit !!!**

