

Sonstiges Kekse für das Whisky-Tasting

Rezeptteil 2 von 2 Shortbread

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
200 g	Butter
100 g	Zucker
300 g	Mehl
1/2 Pk	Backpulver
42 g	Stärke
1 Pk	Vanillezucker
1/2 TL	Salz

Vorbereitung

1. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Backpapier auf Backblech legen. Die Butter im Ofen ca. 3 min erwärmen.

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und 1/2 TL Salz mit dem Handrührer schaumig rühren.

Mehl, Stärke und Backpulver dazu und alles gut weiter vermischen.

Den Teig ca. 1,5 cm dick ausrollen und in 2 x 6 cm große Stücke schneiden. Mit einer Gabel 5 x einstechen und auf ein Backblech geben.

Bei 200 Grad Umluft ca. 15 min backen.