

SHORTBREAD

Zutaten:

170 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

250 g Butter, weich

400 g Mehl

1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 ° Ober- Unterhitze vorheizen.
2. Zucker, Vanillezucker & Butter **1.5 Minuten/ Stufe 4** cremig schlagen.
3. Mehl und Salz zugeben, **2 Minuten / Stufe 4**, evtl. mit Hilfe des Spatels verkneten.
4. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 1 cm dick ausrollen und beliebig grosse Guetzli ausstechen.
5. Die Guetzli mit einer Gabel mehrmals einstechen.
6. Die Guetzli in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens ca. 20 - 25 Minuten backen.
(Die Guetzli müssen leicht Farbe annehmen)