SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Shortbread | Keks- & Stollengewürz

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Blech(e)

Gewürze & Zutaten:

125 g Zucker

250 g Butter

375 g Dinkelmehl Typ 630

1.5 Esslöffel Keks- und Stollengewürz

Etwas Mark einer Vanilleschote

Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten vermengen bis ein homogener Teig entsteht.

2. Den Teig auf einem Backblech mit Backpapier ca. 1 cm dick ausrollen.

3. Den Teig längs und quer in Stücke schneiden. (Kann alternativ auch direkt nach dem Backen gemacht werden)

4. Bei 180 °C für ca. 20 Minuten backen.

5. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und genießen.