

Mürbegebäck



Mürbegebäck für ins Eis.

Zutaten für 90:

40 g Dinkel Mehl oder Weizenmehl 25 g Butter (zimmerwarm) 25 g Vanillezucker
1 kleine Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten mit der Hand zu einem glatten Teig verarbeiten-- Denn Teig auf einem Backblech mit Backpapier zu einem 5mm dicken runden Taler formen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft (200 °C Ober/Unterhitze) 10 Min. backen und auskühlen lassen.-- Das Gebäck in ca. 1- Euro große Stücke brechen und im Kühlschrank lagern bis zur Verarbeitung im Eis