

Mürbeteig-Gänse



Zutaten:

- 300 g Mehl
- 2 gestrichene TL Weinstein-Backpulver
- 1 Ei
- 100 g heller Rohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Butter

Zubereitung:

- Mehl und Weinstein-Backpulver mischen.
- Zucker, Vanillezucker, Ei und Butter hinzufügen und rasch zu einem Teig verkneten.
- Teig für 30 Minuten kühl ruhen lassen.
- Teig ausrollen und Gänse ausschneiden.
- Bei ca. 180°C etwa 12 Minuten goldig backen.