

Rezept

Sandgebäck

Ein Rezept von Sandgebäck, am 25.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	½ TL Backpulver
150 g kalte Butter	100 g Puderzucker
1 Prise Salz	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf die Arbeitsfläche häufen. Die Butter in Flöckchen, Puderzucker und Salz darüber verteilen. Alles gut durchhacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten.
2. Den Teig auf dem Blech zu einem ca. 8 mm dicken Rechteck (ca. 18 x 26 cm) mit möglichst geraden Kanten ausrollen. Die Teigplatte im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. goldgelb backen.
3. Dann das gebackene Rechteck sofort noch heiß in ca. 3 cm große Quadrate schneiden. Auf dem Blech auskühlen lassen. Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.