

## Rezept

# Shortbread-Eisbären

Ein Rezept von Shortbread-Eisbären, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	<b>2</b> gehäufte EL Speisestärke
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>200 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> feiner Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
1/2 TL Salz	Eisbären-Ausstechform (ca. 6 cm)
grober Zucker zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 100 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen. Die Butter, den Zucker, Vanillezucker und das Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Hälfte der Mehlmischung dazugeben und zügig unterrühren. Die übrige Mehlmischung hinzufügen und rasch unterkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einer Ausstechform vorsichtig 30 kleine Eisbären ausstechen. Diese auf ein Brett legen, in den Kühlschrank stellen und 1 Std. ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eisbären vorsichtig auf das Blech legen und mit grobem Zucker bestreuen. Im Backofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Die Eisbären herausnehmen, mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.