

Schnittgebäck

Zutaten Grundteig:

1000 g Butter oder Margarine,
400 g Puderzucker,
2 Eier,
1500 g Weizenmehl Typ 405,
10 g Backpulver,
1 Teelöffel Salz,
3 Päckchen Vanillinzucker,
2 Fläschchen Backöl Zitrone,
1 Fläschchen Backöl Bittermandel.
Für Abwandlungen noch Zimt, Schokostreusel,
Krokant, Kakaopulver oder Ähnliches.

Zubereitung:

Eier, Puderzucker und Gewürze verrühren.
Das Mehl mit dem Backpulver versieben und mit
den anderen Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten.

Abwandlungen:

1. Zimt Taler:

Man lässt Zitrone und Bittermandel weg und
gibt statt dessen einen Esslöffel Zimt hinzu.
Der Teig wird hierfür zu etwa 3 cm dicken Rollen geformt,
etwa 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und
in 5 mm starke Scheiben geschnitten,
auf ein gefettetes Backblech gelegt und
bei 180° C etwa 12 Minuten hell backen.

2. Schoko oder Krokanttaler:

Unter den Grundteig Schokostreusel oder
kleingestoßenen Krokant einarbeiten und
wie Zimt Taler weiterverarbeiten.

3. Schwarz Weiß Gebäck:

Unter einen Teil des Grundteiges
Kakaopulver einarbeiten und mit hellem Teig zu
Stangen oder Rollen zusammensetzen und
wie Zimt Taler weiterverarbeiten.

4. Ausgestochenes Gebäck:

Die verschiedenen Teige können auch
4 bis 5 mm stark ausgerollt und zu Plätzchen
ausgestochen werden.

