

Vanilleschnitten

Das Rezept für die feinen Vanilleschnitten ist einfach in der Zubereitung und rasch gebacken. Da haben selbst Backanfänger keine Mühe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Butter
250 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
250 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Vanilleschnitten** die Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel schaumig mixen. Die Eier nach und nach zugeben und unterrühren. Das Mehl mit Backpulver vermischen, zur Masse geben und verrühren.
2. Ein Backblech mit Butter fetten und den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Masse auf das Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen zirka 20 Minuten goldgelb backen. Die Vanilleschnitten vom Backofen nehmen, auskühlen lassen, mit einer Mischung aus Staubzucker und Vanillezucker bestäuben und in Quadrate schneiden.



[hier bestellen](#)

Unsere Empfehlung
Backblech ausziehbar
mit Antihalt-Beschichtung



Tipp