

## Shortbread | Keks- & Stollengewürz

Dauer: 50 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegetarisch

### Zutaten:

#### Gewürze & Zutaten:

125 g Zucker  
250 g Butter  
375 g Dinkelmehl Typ 630  
1,5 EL (ca. 15 g) Keks- und Stollengewürz  
etwas Mark einer Vanilleschote  
Puderzucker

### Zubereitung

- 1 Alle Zutaten vermengen bis ein homogener Teig entsteht.
- 2 Den Teig auf einem Backblech mit Backpapier ca. 1 cm dick ausrollen.
- 3 Den Teig längs und quer in Stücke schneiden. (Kann alternativ auch direkt nach dem Backen gemacht werden)
- 4 Bei 180 °C für ca. 20 Minuten backen.
- 5 Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und genießen.