

Rezept

Vanillemürbchen

400 g zimmerwarme Butter	mit dem Handmixer auf großer Stufe cremig rühren
160 g Puderzucker	dazu sieben und mit dem Handmixer verrühren
Mark von 2 Vanillestangen (man halbiert die Vanillestangen längs und dann kratzt man mit der Rückseite eines kleinen Messers das Innere aus beiden Hälften heraus)	das Mark dazu geben und mit dem Handmixer verrühren
400 g Mondamin- Speisestärke 100 g Mehl	nach und nach einrühren (Handmixer kleine Stufe)
Mit den Händen kleine Kügelchen formen (vgl. Foto unten „ Blick in die Küche “) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dabei Abstand von einander halten, die Kügelchen gehen später beim Backen in die Breite	
Mit einer in Mehl eingetauchten Gabel die Kugeln von oben etwas eindrücken, sodaß ein leichtes Rillenmuster entsteht. Vgl. Foto " Blick in die Küche ".	
Bei 190° im vorgeheizten Ofen 13 Minuten auf der mittleren Schiene backen	
Die angegebene Menge ergibt 3 Backbleche von je 48 Stück. Insgesamt: 930 g.	