

## 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.

