



## *Essigwürfel*



### **Zutaten**

250 g Mehl  
½ Pkg. Backpulver  
250 g in Stücke geschnittene, kalte Butter  
5 Tropfen Zitronensaft (oder Zitronenaroma)  
6 EL Wasser  
3 EL Essig

Staubzucker, Vanillezucker, Zimt



### **Zubereitung**

Mehl und Backpulver mischen, aus allen Zutaten einen Mürbteig kneten und ½ Stunde kalt rasten lassen.

Teig anschließend ½ Zentimeter dick ausrollen, 2 cm kleine Quadrate schneiden oder ausradeln und bei 200°C 8-10 Minuten backen.

Staubzucker, Vanillezucker und Zimt mischen – heiße Essigwürfel darin wälzen.

*Gutes Gelingen wünscht Ingrid Pendl!*