



Großmutter's Allerfeinste

DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

ZUTATEN:

125 g glattes Mehl
½ Backpulver
90 g Rama oder Butter
Zitronenabrieb
60 g Staubzucker
½ Pkg. Vanillezucker
1 Dotter
nach Bedarf 1 EL Schlagobers



ZUBEREITUNG:

Für den Mürbteig das Mehl auf ein Brett geben und die restlichen Zutaten dazu mischen.
So schnell als möglich zu einem Teig formen und zudecken.
Sofort auswalken (ca. 3-4 mm) beliebig ausstechen und bei 200°C goldgelb backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihr

Küchenchef Johann Pabst!