

## Mürbes Gebäck

Mantler Glutenfreies Lactosefreies Mehl



### Zutaten

|         |   |
|---------|---|
| 500 g   | MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl   |
| 250 g   | Butter<br>(oder lactosefreie<br>Magarine) |
| 200 g   | Zucker                                    |
| 1 Pkg.  | Vanillezucker                             |
| 1-2     | Eier                                      |
| 1 Prise | Salz<br>geriebene Zitronen-<br>schale     |

### Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig für eine ½ Stunde kühl stellen. Danach den Teig ausrollen, Formen ausstechen und auf leicht befüttetem Backblech bei schwacher Hitze backen.

*Backzeit:* ca. 15 Minuten  
im vorgeheizten  
Rohr

*Backtemperatur:* ca. 180 °C