

# TEE GEBÄCK

## ZUTATEN

260 g Mehl  
1/2 Packung Backpulver  
80 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
1 Ei  
90 g Butter  
5 EL Milch oder Wasser#

## SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Mehl und Backpulver miteinander vermengen.
2. Dann alle weiteren Zutaten hinzugeben und mit den Knethaken verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen und dann auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen.
4. Kekse ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
5. Im Backofen brauchen die Kekse dann nur noch 10 Minuten, kurz auskühlen lassen und schon sind sie fertig.

