## Dünner Mürbteigboden

## **Hinweise:**

## **Zutaten:**

- 100g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 25g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 75g flüssige Butter

## **Zubereitung**

- Verkneten auf Springboden ausrollen und mit Gabel einstechen
- 15min bei 170°C backen