

Butterplätzchen zum Ausstechen

Zutaten

500g Mehl
½ P. Backpulver

250g weiche Butter
2 Eier
150g Zucker
1 P. Vanillinzucker

Zubereitung

1. In einer Schüssel Mehl mit Backpulver vermischen und in Mitte mit Handrücken eine Mulde formen.
2. Weiche Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit Eiern, Zucker und Vanillezucker in die Mulde geben.
3. alle Zutaten am besten mit Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.
4. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Backofen auf 175°C (Umluft) oder 195°C (Ober- u. Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und beliebige Plätzchen ausstechen.
7. Plätzchen auf vorbereitete Backblech legen und ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.

Plätzchen kann man mit Zuckerguss verzieren, mit Zucker-streuseln, Schokoladenguss. Einfach nach eurem Belieben machen. Auch lecker schmeckt, wenn man mit Marmelade zusammenklebt.