

Plätzchen(teig)rezept zum Ausstechen

Zutaten

-250g Butter/Margarine	-500g Mehl
-150g Zucker	-1 Packung Vanillezucker
-0,5 Packung Backpulver	- 2 Eier

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen und eine Vertiefung in der Mitte (Mulde) formen.
2. Die Butter in kleine Stücke trennen und zusammen mit Eiern, Zucker und dem Vanillezucker in die Mulde geben und alle Zutaten zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln u. mind. 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen u. Ofen auf 175 Grad (Umluft) oder 195 Grad (O. und U.-Hitze) vorheizen u. Backpapier auslegen
3. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig ca. 2-3 mm ausrollen und beliebig-förmige Plätzchen ausstechen (am besten am Rand anfangen mit ausstechen)
4. Plätzchen vorsichtig auf das vorbereitete Backblech legen u. im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 min. backen.

Viel Spaß und gutes Gelingen wünscht eure SV