

Rezept für Butterplätzchen

Du brauchst:

250 Gramm Mehl

125 Gramm Zucker

150 Gramm kalte Butter

2 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

1. Häufe das Mehl auf der Arbeitsfläche auf und drücke eine Mulde hinein.
2. Gib den Zucker und den Vanillezucker in die Mulde. Schlage das Ei auf und gebe es ebenfalls in die Mulde. Schneide die kalte Butter in kleine Stückchen und verteile sie rund um das Mehl.
3. Hacke alle Zutaten mit einem Messer durch, bis der Teig schön krümelig ist, knete ihn dann mit den Händen zu einem festen Teig. Forme ihn nun zu einer Kugel, wickle ihn in Klarsichtfolie und lege ihn für $\frac{1}{2}$ Stunde in den Kühlschrank.
4. Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vor. Lege ein Backblech mit Backpapier aus und streue etwas Mehl auf die Arbeitsfläche.
5. Halbiere nun die gekühlte Teigkugel Und lege die eine Hälfte wieder zurück in den Kühlschrank. Lege die andere

Hälfte auf die Arbeitsfläche und bestäube sie mit etwas Mehl. Rolle ihn nun mit dem Nudelholz etwa 3 Millimeter dick aus.

6. Steche nun die verschiedenen Plätzchenformen aus und lege diese auf das Backblech. Wenn du willst, kannst du die Plätzchen jetzt noch etwas verzieren.

7. Backe die Plätzchen auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 10 Minuten. Wenn sie goldbraun sind, hole sie aus dem Backofen und lasse sie abkühlen.