

Vanille-Plätzchen



Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
2 Pkt. Vanillezucker
2 Eier
250 g Mehl
250 g Speisestärke
1 Prise Salz
1 Pkt. Backpulver

Zubereitung

Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren. Eier unterrühren. Die restlichen Zutaten miteinander vermengen und mit dem Knethaken (oder den Händen) zu einer Teigkugel verkneten. Mind. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Teig nach und nach ausrollen (3 mm dick). Plätzchen ausstechen. Eiweiß mit einer Gabel schaumig schlagen. Die Plätzchen damit bestreichen und mit Zucker bestreuen. Noch einfacher gehts, wenn man das Plätzchen mit der bestrichenen Seite in den auf einem Teller bereitgestellten Zucker legt.

Ca. 8 Minuten bei 175 Grad backen. Sobald die Plätzchen sich ganz leicht bräunen, sind sie fertig.

Zubereitung
