

## Butterplätzchen

## Zutaten für 4 Bleche Butterplätzchen:

- 750 g Weizenmehl
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Butter (weich)
- 3 Eier
- 1 Prise Salz



**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 27 Minuten

## **Zubereitung:**

- 1. Gib Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier und Salz in eine Schüssel. Knete einen geschmeidigen Teig.
- 2. Wickel den Teig in Frischhaltefolie ein und stelle ihn für mindestens 30 Minuten kalt.
- 3. Lege die Ausstechformen und ein Nudelholz bereit. Mehle deine Arbeitsfläche leicht ein, damit kein Teig kleben bleibt.
- 4. Nimm den Mürbeteig aus dem Kühlschrank und knete ihn nochmal ordentlich durch.
- 5. Rolle ihn aus und stich beliebige Formen aus.
- 6. Nimm überschüssigen Teig mit Hilfe eines Messers weg und lege die ausgestochenen Plätzchen auf das Backblech.
- 7. Wenn das Blech voll ist, geht es für die Butterplätzchen bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 12 Minuten in den Ofen. Die genaue Backzeit richtet sich nach deinem Backofen.
- 8. Lass die Plätzchen gut abkühlen. Verziere sie dann nach Belieben mit <u>Zuckerguß</u> oder mit geschmolzener Schokolade und Gebäckschmuck deiner Wahl.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.