

Puddingplätzchen

Zutaten für 70 Stück:

Für den Teig

- 180 g Weizenmehl
- 180 g Butter (weich)
- 80 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker



Zum Bestäuben

- Puderzucker

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 37 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitung:

1. Siebe das Mehl, den Puderzucker und das Vanillepuddingpulver in eine Schüssel. Dadurch werden die Kekse richtig schön zart.
2. Füge die Butter und den Vanillezucker hinzu und knete die Zutaten zu einem glatten Teig.
3. Wickle ihn in Frischhaltefolie und lege ihn für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Belege ein Blech mit Backpapier und heize den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und forme kleine Kugeln.

5. Lege die Kugeln auf das Backblech und drücke sie mit einer Gabel platt.
6. Schiebe das Blech in den Ofen. Backe die Puddingplätzchen für 12 Minuten im Ofen.
7. Lasse die Kekse anschließend abkühlen und bestäube sie einfach mit etwas Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

