



FEINE BUTTERPLÄTZCHEN GELINGT LEICHT

500 g Mehl
250 g Zucker
2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
300 g Butter
2 Eier
Eigelb zum Bestreichen
gestiftelte Mandeln
Hagelzucker

Mehl auf die Backunterlage sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Vanillezucker, Salz und Butterstückchen auf den Rand geben. Eier in die Mitte geben und alles rasch verkneten. Teig kalt stellen. 1/2 cm dick ausrollen und kleine Herzen, Sterne oder Blüten ausstechen.

Mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit gestiftelten Mandeln oder Hagelzucker bestreuen

Ca. 10 Min. bei 180 °C backen

NÄHRWERTE PRO 100 G: 440 kcal/1830 kJ; 5 g EW; 54 g KH; 22 g F

TUPPERWARE

Rucki-Zucki, Backunterlage, Maßtrichter 0,5 l, Top-Schaber,
Große Rührschüssel, Teigrolle, Plätzchen-Puzzle, Backpinsel, Pfiffikus,
Naschkätzchen

