

Ausstechplätzchen

ergibt ca 3 Backbleche

Zutaten

500 g	Mehl
125 g	Puderzucker
1 Tütchen	Vanillezucker
250 g	Butter
1 x	Ei
1 Prise	Salz

Zubereitung:

- 1 Mehl auf die Arbeitsplatte oder in eine große Schüssel sieben und eine Mulde in den Mehlberg drücken.
- 2 Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz in die Mulde geben.
- 3 weiche Butter in Stücke schneiden und auf dem Mehtrand verteilen.
- 4 Alles zu einem Teig zusammenkneten, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kühl stellen.
- 5 Arbeitsplatte dünn mit Mehl bestäuben und den Teig ca. 5 mm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
- 6 Bei 200 °C Ober- und Unterhitze (vorheizen) oder 180 °C Umluft 10-15 Minuten backen.
- 7 Nach Belieben mit Puderzucker, Zuckerguß, Schokolade oä. dekorieren.

