

Einfache Ausstechplätzchen



Zutaten für 40 Stück

- 250g Weizenmehl
- 150 Butter/Margarine
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Optional: 1 EL Zitronensaft

Schwierigkeitsgrad



Einfache Ausstechplätzchen

Zubereitung

- Alle Zutaten in einer großen Schüssel zu einem Teig verkneten und für 1h in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5mm ausrollen und mit Formen ausstechen.
- Die Ausstecher auf einem Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen in der Zwischenzeit auf 180°C Umluft vorheizen.
- Die Plätzchen etwa 7-10min goldbraun backen und anschließend komplett abkühlen lassen.
- Je nach Bedarf mit Schoko- oder Zuckerguss u.ä. verzieren.

Tipp

- Dem Zuckerguss können statt Lebensmittelfarbe auch einige Tropfen färbender Säfte hinzugefügt werden, z.B. Rote-Beete-Saft.