

Einfache Butterplätzchen



Zutaten für 22 Stück

- 140g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200g Weizenmehl
- 80g Zucker
- 1 Prise Salz

Schwierigkeitsgrad



Einfache Butterplätzchen

Zubereitung

- Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl und Salz hinzufügen.
- Anschließend die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig kneten, zu einer Rolle formen (ø 5cm), in Backpapier oder ein Geschirrtuch einwickeln und mindestens für 4h in den Kühlschrank stellen.
- Nach der Ruhezeit die Teigrolle in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.
- Backofen in der Zwischenzeit auf 160°C Umluft vorheizen.
- Plätzchen ca. 10-12 Minuten goldbraun backen und abkühlen lassen.
- Je nach Wunsch die Plätzchen noch mit Schoko- oder Zuckerguss verzieren.

Tipp

- Für die vegane Variante einfach Margarine statt Butter verwenden.
- Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – in den Teig lassen sich vor dem Backen noch unterschiedlichste Zutaten einarbeiten, z.B.:
 - Kakaopulver
 - Gehackte Nüsse
 - Trockenfrüchte wie Cranberries
 - Schokostückchen
 - Kandierter Ingwer
 - Spekulatiusgewürz
 - Lebensmittelfarbe