



 60 Minuten

 Einfach

EINFACHE VANILLE-BUTTER-PLÄTZCHEN

Knusprig leckeren Vanilleplätzchen kann man nur kaum widerstehen, oder? Deshalb findest du hier unser einfaches Butterkekse Rezept für gemütliche Nachmittage.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für unser leckeres Grundrezept für Butterplätzchen zunächst Butter, Mehl, Zucker, Vanille-Zucker und Ei zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel rollen, in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

SCHRITT 2

Den Ofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen. 7-10 Min. im Ofen (Mitte) goldbraun backen. Die Butterplätzchen auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen und dann nach Herzenslust verzieren.

SCHRITT 3

Zum Verzieren:

Pudersucker mit etwas Orangen – oder Zitronensaft zu einem Zuckerguss verrühren und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Die Plätzchen damit einstreichen (mit Pinsel oder Löffel) und mit Zuckerperlen, Glitzer und Sternen verzieren.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1815/433



 Zutaten

24 Stück

155 g Butter, kalt

250 g Mehl (Type 405)

125 g Zucker

1 Pck. Vanille-Zucker

1 Ei (M)

Fett (g): 22

Kohlenhydrate (g): 51

Eiweiß (g): 5