

Mürbteigplätzchen

FLÄCHIGE STONEWARE, Z. B. JAMES



Zutaten

- 300 g Weizenmehl
550
- 1 gestr. TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 175 g weiche Butter



Zubereitung

1. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Dann Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Butter hinzufügen und alles erst langsam, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30–40 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gitterrost wie immer im unteren Drittel.
4. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Teigunterlage dünn ausrollen und beliebige Formen ausstechen.
5. Die ausgestochenen Plätzchen auf die Stoneware legen und ca. 12–14 Minuten hell- bis goldgelb backen.
6. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Wunsch verzieren.

Beate
Pampered Chef