



Vanilleplätzchen

Runde Plätzchen zum Ausstechen mit einem Hauch von Schokolade als Dekoration.

Zutaten:

250g Weizenmehl
ein gestrichener Teelöffel Backpulver
75g Zucker
125g Butter oder Margarine
2 Päckchen Vanillinzucker
ein Ei

Backpapier für das Backblech
etwas Kuvertüre für die Dekoration

Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Butter, Ei und Vanillinzucker einen Knetteig zubereiten. Den fertigen Teig für eine halbe Stunde kalt stellen, der Teig darf anschließend nicht kleben.

Den Teig dünn ausrollen und mit runden Ausstechern (4 cm Durchmesser) ausstechen und auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech legen.

Die Vanilleplätzchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad, Gas Stufe 3 bis 4) für 8 bis 10 Minuten goldgelb backen.

Fertig gebackene Vanille-Plätzchen vollständig auskühlen lassen, anschließend auf Pergamentpapier auslegen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Mit einem Teelöffel die ausgelegten Kekse unregelmäßig besprenkeln oder mit Linien dekorieren.