



## Butterplätzchen

---

Leckere mürbe Plätzchen zum ausstechen. Der richtige Teig auch für kleine Ausstechformen.

### Zutaten:

---

250g Butter  
175g Zucker  
2 Päckchen Vanillin-Zucker  
300g Weizenmehl  
ein Eßlöffel Milch

### Zubereitung

---

Butter zerlassen und kalt stellen. In das kalte, wieder etwas fest gewordene Fett nach und nach den Zucker und den Vanillinzucker einrühren. Die Fett-Mischung solange rühren bis Sie weiß-cremig geworden ist.

Mehl sieben und löffelweise etwa 2 Drittel der Mehlmenge unterrühren. Milch zugeben, wenn der Teig fester wird.

Den Rest des Mehls mit dem Teig zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig klebt, wird er noch einmal kalt gestellt.

Den Teig in kleinen Mengen dünn ausrollen. Mit kleinen Ausstechformen ausstechen und die Teigformen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 2 1/2 bis 3 1/2) etwa 10 Minuten backen.