Eierplätzchen

Einfache schnell gemachte Plätzchen, Variante ohne Anis mit etwas mehr Mehl.

Zutaten:

4 Eier
150g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
200g Weizenmehl
Backpapier

Zubereitung

Eier schaumig schlagen, Zucker und Vanilinzucker nach und nach unterschlagen. Es entsteht eine Cremeartige Masse. Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Nicht rühren!

Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Tupfen auf das Backblech setzen, alternativ mit einem Spritzbeutel und einer Lochtülle kleine Tupfen spritzen.

Der Teig der Eierplätzchen verläuft sehr stark, die Plätzchen sind nach dem Backen sehr dünn und brauchen deutlich mehr Platz. Abstand halten.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) für 8 bis 10 Minuten backen. Die Plätzchen sofort nach dem Backen vom Blech lösen.