

REZEPT Mürbeteig-Plätzchen

ZUTATEN:

Für das Backblech: Backpapier

Mürbeteig:

300g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
100g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
175g weiche Butter oder Margarine

ZUBEREITUNG

Wie backe ich einfache Mürbeteig-Plätzchen?

1. Vorbereiten

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180°C

Heißluft etwa 160°C

2. Mürbeteig zubereiten

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten

3. Plätzchen fertigstellen

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und beliebige Motive ausstechen. Motive auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Die Mürbeteig-Plätzchen mit dem Backpapier auf einem Kuchengrost ziehen und abkühlen lassen.