

## Butter-Teegebäck

etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

125 g Butter

**1. Vorbereiten:** Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Knetteig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Butter zufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten (falls dieser klebt, kurz kalt stellen).

**3.** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und beliebige Motive ausstechen. Motive auf mit Backpapier belegtes Backblech legen. Backen.

**Backzeit: etwa 10 Min.**

**4.** Erkalte Plätzchen nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen oder mit geschmolzener Kuvertüre besprenkeln.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 2 g, Kh: 5 g, kJ: 184, kcal: 44

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**