

Butter-Teegebäck

Knusprige Butterplätzchen zu Weihnachten

etwa 50 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

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 (Kneithaken) 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.