

# Butterplätzchen

Diese feinen Butterplätzchen zum Ausstechen schmecken wie bei Oma und gelingen ganz einfach.

etwa 90 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

250 g Butter

175 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

300 g Weizenmehl

etwa 1 EL Milch

Wie backe ich am besten Butterplätzchen?:

## 1 Vorbereiten:

Butter in einem Topf zerlassen, anschließend in eine Edelstahl- oder Porzellanschüssel geben und etwa 45 Min. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Mürbeteig zubereiten:

Die etwas fest gewordene Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren und so lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. 2/3 des Mehls in kleinen Portionen unterrühren. Wenn der Teig fester wird, Milch hinzufügen. Mit dem restlichen Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Teig mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.



③ **Butterplätzchen ausrollen:**

Dann den Teig in kleinen Mengen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Zwischendurch mit einer Palette lösen und beliebige Motive ausstechen. Diese auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 8 - 10 Min.**

Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen sind die Butterplätzchen etwa 3 Wochen lagerfähig.

