

Backanleitung für Butterplätzchen



Weitere Zutaten:

250 g Butter oder Margarine

etwas Mehl für Ausstechplätzchen,

Gewürze nach Belieben: z.B. Zimt, Vanille, Kakao, Lebkuchengewürz...

Und so wird's gemacht

Die Backmischung in die Schüssel geben und die zimmerwarme Butter oder Margarine in kleinen Flöckchen dazugeben.

Zunächst alles mit dem Knethaken und dann mit der Hand zu einer Kugel verkneten. Sollte der Teig zu sehr kleben, den Teig einige Minuten kaltstellen.

Die Kugel in vier Teile schneiden und jeweils zu ca. 10 cm lange Stränge formen. Von den Strängen 3 bis 5 mm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, nicht zu dicht.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen und ca. 20 Minuten backen. Danach kurz auskühlen lassen.

Tipp 1 Butterplätzchen mit verschiedenen Gewürzen: ¼ TL Zimt, Vanille, Kakao oder Lebkuchengewürz in die geviertelte Kugel einkneten.

Tipp 2 Ausstechplätzchen: Die Teigkugeln auf etwas Mehl 3-5 mm dick ausrollen und Formen ausstechen.

Guten Appetit!

Inhaltsangabe Butterplätzchen:

Weizenmehl (Typ 550), Rübenzucker, Weinsteinpackpulver ohne Phosphat, 1 Prise Meersalz ohne Rieselhilfe ...und sonst nichts!

Hinweis: kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.