

Butterplätzchen

Man nehme: 250 g Mehl
 100 g Butterschmalz
 75 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 1 Ei
 1 TL Backpulver
Mehl für die Arbeitsfläche
und ca. 20 Min. liebevolle Zeit bei guter Musik und herrlichem Weihnachtsduft

Butterschmalz, Ei und Zucker zusammen in einer Schüssel schaumig schlagen. Dann Mehl, Vanillezucker und Backpulver dazugeben und den Teig gut kneten.

Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und ausstechen. Die Reste vom Ausstechen in die Weihnachtsbaumform füllen und andrücken.

Bei 150°C ca. 12 - 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen und beliebig dekorieren.

quipTipp: Man kann den Teig auch mit Kakao, Zimt, Lebkuchengewürz oder gehackten Mandeln und Nüssen variieren.

Schmeckt himmlisch gut



Ein frohes Weihnachtsfest
und ein
erfolgreiches neues Jahr