

# Frühlingsplätzchen

## Zutaten:

500g Mehl

1 TL Backpulver

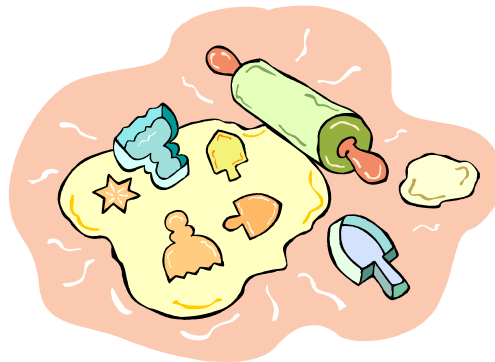
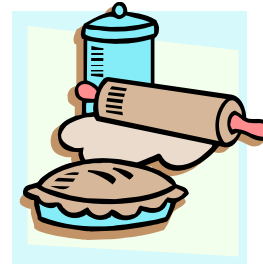
200g Zucker

1 P Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

250g Butter



## Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig bereiten:

Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben, Salz Eier und weiche Butter darauf verteilen. Mit dem Knetwerkzeug des Handrührgerätes zunächst auf kleiner Stufe vermengen. Erst wenn das Mehl nicht mehr herausstäuben kann, alles auf höchster Stufe zu Bröseln verkneten.

Die Brösel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und 20 bis 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Anschließend mindestens 4 Stunden im Kühlschrank aufbewahren, dann ausrollen und Formen nach Wunsch ausstechen

einsetzen: mittlere Einschubleise

backen: 160 – 180 °C 10 – 15 Minuten

Im Anschluss könnt ihr die Plätzchen noch nach Wunsch verzieren