

Ausstechplätzchen

Zutaten:

400 g Butter (weich)
200 g Zucker
2 Tütchen Vanillezucker
2 Eier
600 g Mehl
½ Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz (so viel, wie zwischen Daumen und Zeigefinger passt)
etwas Mehl zum Ausrollen
1 Päckchen Puderzucker und ungefähr drei Esslöffel Wasser für den Zuckerguss
Streusel

Geräte:

Mixer mit Rührbesen und Knethaken, Rührschüssel, Nudelholz zum Ausrollen, Ausstechförmchen, Backpinsel

Zubereitung:

Zuerst die weiche Butter mit dem Mixer cremig schlagen. Die Butter muss wirklich sehr weich sein, damit das geht. Dann den Zucker und den Vanillezucker dazugeben und verrühren. Danach die Eier unterrühren. Nun das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz zugeben und so lange kneten, bis es eine glatte Teigkugel wird.

Den Teig für eine halbe Stunde oder länger in den Kühlschrank stellen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche stäuben. Darauf den Teig ausrollen und ausstechen.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft ungefähr 10 bis 15 Minuten im Ofen backen.

Danach mit Zuckerguss und Streuseln verzieren.

So macht man den Zuckerguss:

Eine Packung Puderzucker in eine Schüssel sieben, nach und nach das Wasser zugeben und verrühren.



Bild: Clker-Free-Vector-Images auf Pixabay