

Grundrezept Butterplätzchen

ZUTATEN:

100g Zucker
300g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
1 TL Vanillezucker
1Ei
200g Butter, weich, in Stücken

ZUBEREITUNG:

Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Restliche Zutaten zugeben und 30-40 Sek./Stufe 4 zu einem Teig verarbeiten. Teig aus dem Mixtopf nehmen, von Hand zu einer Kugel kneten und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Backzeit: 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10Min . (Umluft 160°C)

Tipps und Infos

Zu den Teigen:

Nach dem Kneten im Thermomix ist der Teig oft noch etwas bröselig. Bitte keine Flüssigkeit oder Fett zugeben! Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und von Hand zu einer Kugel kneten. Durch die Wärme der Handflächen wird der Teig wunderbar geschmeidig. Danach in Frischhaltefolie wickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank stellen. Zum Ausrollen bitte möglichst wenig Mehl verwenden | Ggf. den Teig etwas länger im Kühlschrank lassen.

Plätzchen backen:

Wenn Sie nur 1 Blech Plätzchen backen, backen Sie dieses auf Ober-/Unterhitze. Bei mehreren Blechen bitte Umluft (Heißluft) einstellen, da sich die Hitze besser im Ofen verteilt und somit alle Plätzchen gleichzeitig fertig werden. Die Plätzchen sind fertig wenn sie sich goldgelb färben.

Plätzchen aufbewahren:

Plätzchen lagern Sie in gut verschließbaren Blechdosen. Bitte lassen Sie die Plätzchen jedoch vollständig abkühlen. Trockene Plätzchen bleiben bei Zimmertemperatur ca. 6-8 Wochen frisch.

