



ZARTE BUTTERPLÄTZCHEN

DAS GRUNDREZEPT

DIE ZUTATEN

225 g weiche Butter
300 g Zucker
2 Eier
2 Teelöffel Vanilleextrakt oder 1 Beutel Vanillezucker
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Backpulver
480 g Weizenmehl

DIE ZUBEREITUNG

- 1.** Schlage die Butter in einer Schlüssel mit einem Handrührgerät so lange, bis sich eine geschmeidige Masse bildet. Nutze hierfür am besten den Schneebesenauflauf.
- 2.** Füge den Zucker hinzu und rühre bis beides gut miteinander vermischt ist.
- 3.** Schlage nun zwei Eier auf und rühre sie nacheinander in die Masse ein.
- 4.** Füge nun den Vanilleextrakt und das Salz hinzu und vermische sie ebenso.
- 5.** Wiege dein Mehl in einer separaten Schüssel ab und mische das Backpulver unter. Tausche zum Kneten des Teiges den Schneebesenauflauf an deinem Handrührgerät oder deiner Küchenmaschine durch Knethaken aus. Gib nun die Mehlmischung nach und nach unter ständigem Rühren in die Butter-Zucker-Masse, bis alles Mehl aufgebraucht und gerade so vermischt ist. Achte darauf, dass du den Teig nicht zu lange knetest. Wenn das Mehl kaum noch zu sehen ist, ist er perfekt.
- 6.** Jetzt kommt der Teig noch kurz auf die Arbeitsplatte und wird mit den Händen zu einer festen Kugel geknetet. Falls er noch etwas klebrig ist, gib gerne noch etwas Mehl hinzu und knete es mit den Händen unter.

Das wiederholst du so oft, bis du eine Teigkugel hast, die sich geschmeidig weiterverarbeiten lässt. Hülle sie in Frischhaltefolie ein und lege sie für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Wenn es schneller gehen muss, kannst du hierfür auch das Gefrierfach benutzen. Da braucht er nur ca. 7 Minuten. Aber nicht vergessen, wieder raus zu holen, gell?! Ziel ist es, dass der Teig nicht mehr so weich ist und sich gut ausrollen lässt. (Kalte Butter im Teig = fester Teig)

- 7.** Heize den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vor.
- 8.** Walke den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Die perfekte Dicke sind hier 5 mm. Steche die Plätzchen mit dem Ausstechen deiner Wahl aus und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- 9.** Jetzt dürfen sie für ca. 6 - 7 Minuten in den Ofen. Ich empfehle dir, sie ab 4 Minuten ständig im Auge zu behalten, um sie zum optimalen Zeitpunkt raus zu holen. Wie deine Plätzchen aussehen sollen, ist dir überlassen. Ich liebe sie, wenn sie noch ihre schön goldene Farbe haben und gerade so beginnen braun zu werden. Dann sind sie bei dieser Dicke innen drinnen schön sanft und haben den perfekten Biss.