



Weihnachtsplätzchen *vanille-Mürbchen

Rezept für ca. 80 Stück

nach Dr. Oetker



Zutaten

Knetteig:

250 g	Weizenmehl
1 Päckchen	Puddingpulver Bourbon-Vanille Dr. Oetker Gala
50 g	brauner Zucker
etwas	Bourbon Vanillemühle Dr. Oetker
200 g	weiche Butter



Sonstiges: Puderzucker zum Bestäuben, Bourbon Vanillemühle Dr. Oetker, Mehl für die Arbeitsfläche, Backpapier & Auskühlgitter

Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen & Backofen vorheizen. Puderzucker sieben und mit Bourbon Vanillemühle mischen.

Backofen vorheizen 160° C Heißluft oder

180° C Ober-/Unterhitze, mittlere Einschubschiene.

Backzeit ca. 12 Minuten

...los geht's...!

Für den Knetteig, Mehl in eine Rührschüssel geben und übrigen Zutaten hinzufügen. Alles mit dem Knethaken (Mixer) kurz auf niedrigster & dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

...wir haben den Teig mit den Händen zu Ende geknetet...

Teig vierteln und auf bemehlter Arbeitsfläche jede Portion zu einer 30 cm langen Rolle formen. Jede Rolle in ca. 20 gleich breite Stücke schneiden. ...und ab in den Ofen...!

Vanille-Mürbchen sofort nach dem Backen in vorbereiteten Puderzucker wälzen.

...wir haben die Müribchen einfach ordentlich mit dem Sieb eingestäubt...

Tipp♥ Die Plätzchen in einer gut schließenden Plätzchendose aufbewahren.