TEAM SCRAPAROUND ADVENTS-COUNTDOWN

Plätzchen-Idee von Franziska Dräger

- 250g Butter
- 150g Puderzucker
- 1 TL Vanillemark
- 250 g Mehl
- 125g Stärke

- Butter und 100g Puderzucker schaumig schlagen
- mit Vanillemark, Mehl und Stärke verkneten
- den Teig zu 3 Rollen (Durchmesser 3 cm) formen und ca. 30 Minuten kühlen

- Ofen auf 180 Grad vorheizen
- die Teigrollen in je 20 Scheiben schneiden und zu Kugeln formen
- auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und mit einer Gabel ein Muster eindrücken
- je Blech 12 Minuten backen
- herausnehmen und ca. 2 Stunden abkühlen lassen
- mit dem Rest Puderzucker bestäuben

Vanilletaler

Quelle: Lisa Backen im Advent 2007