

Butter - Hupferl

Zutaten für: 1 Rezept

ZARTES MÜRBBGEBÄCK

280	Gramm	Butter, sehr weich
350	Gramm	Mehl
80	Gramm	Puderzucker
2	Pack.	Vanillinzucker
1	Pack.	Vanillepuddingpulver
1	Teel.	Backpulver
1/2		Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
		Puderzucker - Vanillegemisch zum Bestreuen

Anleitung:

Mehl mit Backpulver vermischen. Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Aroma und Puddingpulver zugeben und einen Teig kneten.

Ca. 2 cm große Stücke vom Teig abreißen, in der Hand nochmals kneten und zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Im vorgeheizten Rohr bei 150 °C Umluft ca. 15 - 20 backen.

Kugeln noch warm im Zuckergemisch wälzen und erkaltet auch nochmals bestreuen.

Die Menge lässt sich auch gut halbieren, das mach ich, wenn ich nicht so viele Hupferl brauche.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 50 Minuten