

Butterwölkchen *

Zutaten für: 1 Rezept

DIE BESTEN PLÄTZCHEN ALLER ZEITEN !

250	Gramm	Weiche Butter
320	Gramm	Mehl (Wer nicht allergisch reagiert, ersetzt 50g -- des Mehls gegen 50g gemahlene Haselnüsse)
80	Gramm	Puderzucker
2	Pack.	Vanillinzucker
1	Pack.	Puddingpulver mit Vanillegeschmack
1	Teel.	Backpulver
Ein paar		Tropfen Aroma (am besten Butter-Vanille, Alternativ Bittermandel) Für die Deko etwas Puderzucker und Vanillinzucker zum Bestreuen.

Anleitung:

Diese Plätzchen sind einfach bombastisch lecker, aber auch Kalorienbomben, es ist ja Weihnachtszeit !

Die Zubereitung ist super easy, nur das Formen der Kugeln nimmt etwas Zeit in Anspruch.

Ihr gebt alle Zutaten einfach in eine Schüssel oder in die Kitchen Aid, gut kneten lassen. Danach kleine Kugeln formen (Achtung, werden beim Backen größer und "zerlaufen" etwas). Schließlich für 15-20 min im Ofen bei 150 Grad Umluft backen. Danach ganz kurz abkühlen lassen, noch lauwarm mit dem Puderzucker-Vanillegemisch bestreuen.

Übrigens: Ich habe das Rezept schon bei Instagram gepostet. Eine liebe Leserin hat sie daraufhin prompt nachgebacken und statt Puddingpulver mit Vanillegeschmack einfach Puddingpulver mit Schokogeschmack benutzt. Dann wurden die Butterwölkchen braun und wohl auch sehr lecker!