

## Klassische Butterplätzchen (Dk)

Zutaten für: 1 Rezept

320	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestärke
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei (größe M)
200	Gramm	Butter

### Anleitung:

Zuerst das Mehl, die Speisestärke, Zucker und Vanillezucker miteinander vermischen. Dann das Ei und die Butter in kleinen Stücken hinzu geben.

Mit einem Mixer (Knethaken) oder einer Küchenmaschine alles kurz zusammen verkneten. Alternativ geht das auch mit den Händen. Dann holt ihr den Teig aus der Schüssel und verarbeitet das Ganze unbedingt mit den Händen, zu einem schönen Knetteig. Also immer schön mit den Händen kneten, denn durch die Wärme der Hände wird es ein schöner geschmeidiger Teig! Der Teig sollte dann nicht mehr kleben. Dieser Teig muss auch nicht, wie sonst üblich in den Kühlschrank, sondern kann direkt weiter verarbeitet werden.

Jetzt den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Anschließend den Teig, auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsplatte, ausrollen und mit hübschen Ausstechern nach Herzenslust Plätzchen ausstechen. Die ausgestochenen Plätzchen legt ihr, auf ein mit Backpapier, ausgelegtes Backblech.

Die Plätzchen kommen jetzt in den Ofen und müssen ca. 10 bis 12 Minuten, bei 180 Grad (Umluft) backen. Da jeder Backofen etwas anders ist, sollte man ein wenig Obacht auf die Plätzchen haben. ;) Sobald die Ränder eine zarte Bräune bekommen, sind sie fertig.

Die Plätzchen mit einen Pfannenwender vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.