

Plätzchen Ohne Ei

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Portionen

250	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
	Einige	Tropfen Mandelaroma
1	Prise	Salz
75	Gramm	Puderzucker Mehl (zum Arbeiten)

Anleitung:

Plätzchen ohne Ei im Teig - geht das überhaupt? Klar doch! Mit nur fünf Zutaten hast du im Handumdrehen einen köstlichen Plätzchenteig gemacht. Dann kannst du direkt hübsche Plätzchen ausstechen und sie in den Ofen schieben.

1. Schritt Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in der Mitte eine Mulde formen. Die Butter in Stücken in die Mitte geben, mit dem Mandelaroma beträufeln, mit Salz und Puderzucker bestreuen und alles zu Bröseln hacken. Rasch zu einem glatten Teig verkneten und nach Bedarf etwas kaltes Wasser oder Mehl ergänzen. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Schritt Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Etwa 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche messerrückendick auswellen und Plätzchen nach Belieben ausstechen. Auf die Bleche legen und im Ofen ca. 12 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen und vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen.