

Vanille-Plätzchen.

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 75 Portionen

250	Gramm	Butter
1		Vanilleschote
300	Gramm	Zucker
	Etwas	Salz
2	Essl.	Sahne
375	Gramm	Mehl

Anleitung:

Diese Plätzchen schmecken nicht nur köstlich nach Vanille, sondern sind auch richtig einfach gemacht! Das lästige Ausstechen der Kekse entfällt, stattdessen wird der Teig in Scheiben geschnitten.

1. Schritt Butter in einen Topf geben, zerlassen und leicht bräunen lassen. In eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen.
2. Schritt Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauschaben. Butter mit 250 g Zucker, Vanillemark sowie 1 Prise Salz schaumig schlagen. Sahne und Mehl rasch unterkneten.
3. Schritt Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (Ø 3-4 cm) formen. Diese gleichmäßig im übrigen Zucker wälzen. Die gezuckerten Teigrollen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Schritt Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Folie wickeln und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben teilen. Plätzchen auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und nacheinander im Ofen 10-12 Min. hellgelb backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.