

Vanille - Sand Neu

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 20 Plätzchen

280	Gramm	Weizenmehl
200	Gramm	Feste Butter
100	Gramm	Puderzucker
2		Eigelbe
1	Teel.	Vanilleessenz/Vanilleextrakt (Für Schokoladensand nehme man 30 g Mehl weniger Und stattdessen 30 g Kakao)

Anleitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und 2 Backbleche einfetten.
2. Das Mehl und die in kleine Stücke geschnittene Butter in eine Küchenmaschine geben und zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Den Zucker, die Eigelbe und den Vanilleextrakt hinzugeben und zu einem Teig kneten. Zudecken und 1 Stunde kühl stellen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Formen ausstechen. Die Plätzchen auf den Blechen ca. 12 Minuten backen, bis die Kanten eine goldgelbe Farbe annehmen, dann zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.

Zuckerguss

1 Eiweiß 1 EL Zitronensaft 150 g Puderzucker

In einer Schüssel das Eiweiß mit dem Zitronensaft leicht schlagen. Nach und nach den Puderzucker zugeben, bis die Masse geschmeidig und dickflüssig ist. Die Oberfläche mit Küchenfolie abdecken, damit sich bis zum Gebrauch keine Kruste bildet.