

Vanille - Sand Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 60 Stück

200	Gramm	Speisestärke
50	Gramm	Mehl
1		Vanilleschote
200	Gramm	Butter
3	Tropfen	Backaroma "Buttervanille"
80	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Speisestärke und Mehl sieben, die Vanilleschote aufschlitzen und auskratzen. Stärke und Mehl mit Vanillemark, Fett, Backaroma und Puderzucker zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu 2 Rollen von 30 cm Länge formen. Abdecken und 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Die Rollen in je 30 Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Backbleche mit Backpapier belegen, die Teigkugeln daraufsetzen und vorsichtig mit einer bemehlten Gabel flach drücken. Im 190°C heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten 12-15 Minuten backen. Kalt werden lassen und in Dosen verpacken.