

Zartes Buttergebäck - Schoko-Vanille Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

1		Vanilleschote
200	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
2		Eigelb
300	Gramm	Mehl
20	Gramm	Kakao
2		Essl. Schlagsahne

Anleitung:

Einfache Plätzchen in 2 Farben mit Schoko und Vanille Geschmack, perfekte Ergänzung zu Makronen. Die leckeren Butterplätzchen sind im Handumdrehen fertig. Den Teig über Nacht im Kühlschrank kühlen. Der Teig reicht für 2 Backbleche. ! 170 Grad Umluft, 12-15 Minuten backen, 2 Backbleche

Butter, Puderzucker, eine Prise Salz und das Mark der Vanilleschote miteinander verkneten, das Eigelb kurz unterarbeiten. Das Mehl hinzugeben und mit verkneten. Den Teig in 2 Teile trennen und unter die Hälfte Kakao und Sahne kneten. Hellen und dunklen Teig in je 3 Stücke teilen und aus diesen ca. 30 cm lange Rollen formen. Nun eine helle und eine dunkle Rolle umeinander wickeln und erneut zu einer 30 cm langen Rolle formen. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen. Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand nebeneinander auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Diese nacheinander auf mittlerer Schiene für ca. 15 Minuten backen. Die Kekse abkühlen lassen und in Blechdosen lagern - um ein Aneinanderkleben zu vermeiden Pergamentpapier dazwischen legen.