

Vanille - Butter - Taler

Kategorien: Plätzchen, Backen

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Butter
300	Gramm	Zucker fein
1	Stück	Vanilleschote
375	Gramm	Mehl
1		1 gestrichener Teel. Backpulver
1		Ei

EINFACH ZUBEREITET UND SO KÖSTLICH!

Anleitung:

Vanilleschote auskratzen, das Mark mit dem Zucker vermischen. Die Butter in einem Topf zerlassen und leicht bräunen. Abkühlen lassen und mit Zucker/Vanille schaumig rühren, sodass eine dicke, weiße Masse entsteht. Nach und nach das mit Backpulver gemischte Mehl unterkneten, ebenso das Ei. Den Teig auf einer leicht bemehlten Unterlage zu Rollen von 4cm Durchmesser formen und zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180° vorheizen. Von den Teigrollen 0,5 cm dicke Scheiben abschneiden und auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Da die Kekse auseinanderlaufen, 2-3cm Platz dazwischen lassen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 min backen, bis sie zartbraun sind. Frisch schmecken sie am knusprigsten, wenn man sie aufbewahrt, werden sie weicher, sind aber immer noch sehr lecker.