

Butterplätzchen: 3-2-1-Teig für Ausstecherle

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

7
Min.

NIVEAU



auslegen.

- 3 -

Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen und im heißen Ofen ca. 7 Minuten backen.

Zutaten für 4 Bleche (ca. 90 Plätzchen)

600 g Mehl
400 g weiche Butter
200 g Zucker
1/2 Msp. Zimt

Plätzchen mit Kindheitserinnerung! Kaum ein anderes Plätzchenrezept schmeckt so sehr nach Omas Weihnachtsbäckerei, wie diese butterzarten Ausstecherle. Ein kinderleichter 3-2-1-Teig, den du nach Belieben mit Zimt, Kakao oder Vanille verfeinern kannst. Eben so wie du es von Oma kennst oder dir immer gewünscht hast. Du kannst ihn erstmal einschlagen und im Kühlschrank kalt stellen, bis die Plätzchen-Party-Gäste kommen, oder du backst direkt los.

- 1 -

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier