



# Butterplätzchen Ausstecherle

Zeit gesamt  
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit  
🕒 50min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 40 Portionen

Zucker	100 g
Butter	200 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Puderzucker	3 EL
Zitronensaft	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Nudelholz, Ausstecher, Küchenmaschine

### 1. Teig

Gib Zucker, kalte Butter, Mehl, 1 Prise Salt und Vanilleextrakt in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

### 2. Plätzchen ausstechen

Knete den Teig erneut kurz durch und rolle ihn auf einer nur leicht bemehlten Silikonmatte 5 mm dick aus. Stich nun mit verschiedenen Ausstechern Kekse aus. Lege die Kekse auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und kühle sie für weitere 30 Minuten im Kühlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach.

Tipp: Verwende nicht zu viel Mehl beim Ausrollen, sonst wird der Teig zu trocken und bröselig. Löse außerdem den ausgerollten Teig vor dem Ausstechen vorsichtig mit einer Palette von der Matte, so lassen sich die einzelnen Plätzchen leichter anheben.

### 3. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 200 °C O/U backen.

### 4. Plätzchen backen

Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen, je nach Größe der Plätzchen dauert das etwa 10-15 Minuten. Achte darauf die Plätzchen gleichmäßig auszurollen und ähnlich große

Plätzchen auf einem Blech zu platzieren, damit sie einheitlich backen. Sie sollten noch schön hell bleiben. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

#### 5. Dekoration

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft. Bestreiche die abgekühlten Plätzchen mit dem nach Belieben eingefärbten Zuckerguss und dekoriere sie nach Herzenslust. Luftdicht verpackt halten sich die Kekse mehrere Wochen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	76 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g