

MÜRBETEIGPLÄTZCHEN

Zubereitungszeit: 30-45 min - Wartezeit: mind. 2 h - Menge: ca. 5 Bleche

-ZUTATEN-

Mürbeteig:

250 g Butter (kalt!)
130 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
2 Eier
500 g Mehl (Type 405)

-ZUBEREITUNG-

Mürbeteig:

1. Schneide die Butter in Stücke und verrühre sie kurz mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz.
2. Rühre nun die Eier einzeln unter.
3. Siebe nun das Mehl und knete es nur ganz kurz unter, solange bis der Teig geschmeidig ist und das Mehl komplett vermischt ist. Forme den Teig dann zu einer Kugel.

Tipp: Wenn der Teig zu lange geknetet wird und die Butter zu weich ist, dann wird der Teig "brandig" und damit schlecht ausrollfähig.

4. Wickel anschließend den Teig in Frischhaltefolie und stell ihn für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Besser wäre es über Nacht, dann bindet der Zucker sich mit dem Mehl und der Butter und ist dadurch gut formbar und ausrollfähig.

Tipp: Wenn du keine Nacht Zeit hast, dann nimm anstatt Zucker die gleiche Menge gesiebten Puderzucker.

5. Heize den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor. Bei mehreren Blechen im Ofen, solltest du auf Umluft stellen.

6. Wenn der Teig gut durchgekühlt ist, nimm erst einmal nur ein Stück vom Teig, vielleicht ein Viertel und knete dieses Stück kurz durch.

7. Roll dann den Teig aus, so dass er circa einen halben Zentimeter dicke hat. Dann kannst du die Plätzchen ausstechen. Das was übrig bleibt natürlich wieder zusammenkneten und neu ausstechen.

Tipp: Es ist wichtig, dass der Teig insgesamt nicht zu oft und zu lang geknetet wird, da er dann "brandig" wird. Deswegen ist es gut, wenn du den kompletten Teig nur Stück für Stück verarbeitest.

8. Leg die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier und backe sie ca. 8-10 min im Ofen goldbraun.

9. Nachdem die Plätzchen ausgekühlt sind, kannst du die Plätzchen noch schön dekorieren.

VI ELEN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA 