

## Butterplätzchen zum Ausstechen



Menge	Zutaten	Zubereitung
125	Butter weich	Zutaten mit dem Handrührgerät (mit Knethaken) verrühren.
125 g	Zucker	
1	Vanillezucker	
1	Eigelb	
250 g	Mehl	Mehl rasch unterkneten. Mit der Teigkarte einen Kloß formen und kühl stellen. Zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn auswellen, Formen ausstechen und bei: <b>180 °C Heißluft, 5 Minuten</b> hellbraun backen. Abkühlen lassen und verzieren.