

Omas Ausstechplätzchen

ergibt ca. 4 Bleche

500g Mehl
250g Zucker
250g Butter
1 Ei
2 Tütchen Vanillezucker



Die Butter und das Ei sollten schön kalt aus dem Kühlschrank kommen.

In einer Rührschüssel alle trockenen Zutaten mischen, dann die Butter in Würfel schneiden und zusammen mit dem Ei hinzu geben und dann kneten, kneten, kneten. Möglichst nicht zuuuu lange, gerade so lange, dass ein schön kompakter homogener Teig entstanden ist.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ein Stündchen oder auch zwei im Kühlschrank entspannen lassen.

So darf es jetzt an die Verarbeitung gehen. Den Mürbeteig kann man durch den Fleischwolf drehen oder ausrollen und hübsch ausstechen.

Nach 10 Minuten bei 200°C Ober-Unterhitze im Ofen dürfen sie dann abkühlen und natürlich nach allen Regeln der Kunst verziert werden.