
Mürbe Butterplätzchen ohne Ei

Für ein Backblech

von Lila Kuchen | Fudii.online



© Bild & Rezeptidee von Lila Kuchen - Fudii.online

Vorbereitung: 10 Min. | **Koch-/Backzeit:** 15 Min. | **Gesamt:** 25 Min.

Zutaten:

175 g Mehl
140 g Butter, weiche
40 g Puderzucker
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
1 TL Backpulver
1 TL Vanillepaste (alternativ
Vanillezucker)

Außerdem:

Puderzucker
Vanillezucker

Zubereitung:

Für die **mürben Butterplätzchen** alle trockenen Zutaten für den Teig in einer Schüssel miteinander verrühren.

Jetzt alle weiteren Zutaten hinzufügen und zu einem Teig verkneten.

Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Teig eine lange Rolle formen, Scheiben runterschneiden und zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und etwas flach drücken.

Im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten backen. Die Butterkekse sollten nicht braun werden.

In der Zwischenzeit den Zucker und Vanillezucker miteinander vermischen und die noch lauwarmen Plätzchen darin wälzen. Fertig.