

Ausstecher

von Melanie B.

250 g	Weiche Butter
100g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
1 Pr.	Salz
350 g	Mehl
100 g	Geriebene Mandeln

Zubereitung

Das ist mein Spitzbubenrezept und ich benutze es immer für Plätzchen zum Ausstechen: Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz vermengen.

Anschließend 350 g Mehl und 100 g geriebene Mandeln dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.

Die fertigen Plätzchen müssen dann 10 Minuten bei 170 Grad in den Backofen.

Viel Spaß beim Backen!