

AUSSTECHPLÄTZCHEN



1 EI ♥ 150G PUDERZUCKER

200G BUTTER ♥ 420G MEHL

1 ESSELÖFFEL VANILLE EXTRAKT ♥ 1 PRISE SALZ

MISCHEN SIE MIT EINEM MIXER BUTTER UND ZUCKER ZUSAMMEN.

FÜGEN SIE DAS EI UND VANILLE EXTRAKT HINZU UND NOCH MAL GUT MISCHEN.

MEHL UND SALZ HINZUFÜGEN UND MIXEN UM EINE HOMOGENE MASSE ZU ERHALTEN.

AUF EINER GUT BEMEHLTEN OBERFLÄCHE 5 MM AUSROLLEN.

DEN TEIG MIT MEHL BESTREUEN UND DEN GRAVIERTEN

NUDELHOLZ GLEICHMÄßIG ROLLEN. SCHNEIDEN SIE DIE KEKSE IN DIE GEWÜNSCHTEN FORMEN.

IM OFEN AUF 180-200 °C,

5-7 MINUTEN BACKEN.



good things

