Plaetzchen

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 30 Sekunden / Stufe 5 zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig auf die bemehlte Backmatte geben und noch einmal durchkneten. Den Teig in die Teigmatte einwickeln und in den Kühlschrank legen. Alternativ in Frischhaltefolie wickeln. 45 Minuten kalt stellen.
3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
   Die Teigmatte bemehlen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der Teigmatte ausrollen. Nach Wunsch Kekse ausstechen und auf die Stoneware legen.
4. Die Kekse in 12-15 Minuten fertig backen.

Zutaten:

150 g Puderzucker

200 g Butter, in Stücken

1 Ei

1/2 TL Vanillepaste

20 g Milch

1 Prise Salz

400 g Weizenmehl Type 405

1 Msp. Backpulver

Benötigtes Material:

Stoneware

Zubereitungszeit:

15 Minuten Zubereitungszeit

45 Minuten Kühlzeit

15 Minuten Backzeit

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de