



Zutaten für 25 Plätzchen

für den Teig

- 100 Gramm Butter
- 40 Gramm Puder-Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Päckchen Pudding-Pulver mit Vanille Geschmack
- 100 Gramm Mehl

zum Bestreuen

- etwas Puder-Zucker



Zubereitung:

1. Die Butter in eine Rührschüssel geben.
Die Butter rühren.
Am besten mit einem Hand-Rührgerät.



2. Den Vanille-Zucker dazugeben.



3. Den Puder-Zucker dazugeben.



4. Alles gut verrühren.



5. Das Mehl dazugeben.



6. Das Pudding-Pulver dazugeben.



7. Alles gut verkneten.
Das geht jetzt am besten mit den Händen.



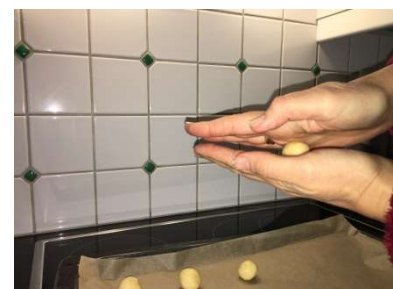
8. Den Teig zu einer großen Kugel formen.
Die Kugel in eine Frischhalte-Folie wickeln.
Die Teig-Kugel in den Kühlschrank legen.
1 Stunde warten.



9. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Am besten Ober- und Unter-Hitze.



10. Backpapier auf ein Backblech legen.
Etwas Teig zwischen den Händen
zu einer kleinen Kugel rollen.
Die Kugel auf das Backpapier legen.
Den restlichen Teig zu kleinen Kugeln formen.
Alle Kugeln mit Abstand auf das Blech legen.



- 11.** Etwas Mehl in eine flache Schüssel geben.
Eine Gabel in das Mehl drücken.



- 12.** Mit der Gabel eine Teig-Kugel flach drücken.
Dann immer abwechselnd mit der Gabel:
- in das Mehl drücken
 - ein Plätzchen flach drücken



- 13.** Die Plätzchen in den Backofen schieben.
Bei 180 Grad backen.
12 Minuten lang.



Schauen Sie nach 10 Minuten in den Ofen.
Jeder Backofen backt anders.
Die Plätzchen sollen etwas braun werden.
Sie sollen nicht dunkelbraun werden.

- 14.** Das Blech aus dem Backofen nehmen.
Die Plätzchen abkühlen lassen.
Etwas Puder-Zucker in ein kleines Sieb geben.
Den Puder-Zucker durch das Sieb
auf die Plätzchen geben.



Fertig.