

Pudding-Plätzchen



Mürbe Plätzchen mit fantastischem Vanillegeschmack

| Zutaten: | Zubereitung: |
|---|--|
| 180 g Mehl | in eine Schüssel geben |
| 80 g Puderzucker | |
| 1 Pck Vanille-Puddingpulver (ca. 37 g Pulver) am Besten Bourbon-Vanille- Puddingpulver | |
| 1 Pck Bourbon-Vanillezucker | |
| 180 g weiche Butter | verkneten. Eine lange Wurst formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank kühlen. Dann ½ cm dicke Scheiben schneiden. Zu Kugeln drehen (Haselnussgröße). Auf ein Blech legen, dabei größeren Abstand lassen. Die Kugeln mit der Gabel platt drücken, bis die Plätzchen ca. ½ cm dick sind. |

| | |
|--|---|
| | Die Plätzchen zerlaufen beim Backen noch minimal. |
|--|---|

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Temperatur: | 160 Grad Umluft vorheizen |
| Backzeit: | 10-12 Minuten hell goldgelb backen |

| | |
|------------|---------------------------------------|
| Pudrzucker | auf die ausgekühlten Plätzchen sieben |
|------------|---------------------------------------|