



Traditionelle Vanilleplätzchen

Zubereitung

- 1 Die Zutaten zu einem homogenen Teig mischen und für eine kurze Zeit kaltstellen.
- 2 Anschließend zu kleinen Kugeln formen, etwas plattdrücken und mit dem Messerrücken einkerben.
- 3 Im Backofen bei 180°C backen, bis die Plätzchen goldbraun sind.
- 4 Noch heiß in einer Mischung aus Vanillin und Kristallzucker welzen, dann bleibt das Gemisch von selbst kleben.

Zutaten

250 g Mehl
170 g fein gehackte Mandeln
200 g Butter
80 g Zucker
1 Eigelb
KEIN Backpulver!

Darf in der
Weihnachtszeit
einfach nicht
fehlen!