

Weihnachtsbacken Rezepte

Vanille Sandplätzchen

Anzahl: 60 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Advent, Weihnachten

200 g	Speisestärke	200 g	Butter oder Margarine
50 g	Mehl	3 Tropfen	Backaroma "Buttervanille"
1	Vanilleschote	80 g	Puderzucker

Speisestärke und Mehl sieben, Vanilleschote aufschlitzen und auskratzen, Stärke und Mehl mit Vanillemark, Fett, Backaroma und Puderzucker mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu 2 Rollen von 30 cm Länge formen. Abdecken und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben zu Kugeln formen, Backbleche mit Backpapier belegen, die Teigkugeln darauf setzen und vorsichtig mit einer bemehlten Gabel flach drücken. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

12 - 15 Minuten

Kalt werden lassen und in Dosen verpacken.

Zusatz: Zubereitungszeit 45 Minuten