

Weihnachtsbacken Rezepte

Vanilleplätzchen Backen

Gattung: Alte Rezepte, Gebäck, Weihnachten

375 g Weizenmehl	7 ganze Eier
125 g Kartoffelmehl	ein 3 Zoll langes Stück mit
1 Pfund Zucker (dies alles -durchgeseibt)	Zucker fein gestoßener -Vanille

Die Eier werden zusammen mit dem Zucker etwa eine 3/4 Stunde lang tüchtig gerührt.

Dann gibt man die Vanille und das Mehl, unter rühren, nach und nach hinzu.

Unterdes wird die Platte abgerieben und mit etwas Mehl bestäubt, wodurch das Zusammenfließen der Plätzchen vermieden wird.

Danach gibt man von der Masse, jedes mal, einen kleinen Esslöffel mit Zwischenräumen auf die Platte.

Jetzt stellt man die Platte etwa 1/2 Stunde hin und lässt die Masse Ruhen.

Anschließend werden die Plätzchen in Mittelhitze schön gelb gebacken.

Tipp: Die Vanilleplätzchen sind besonders beliebt zum einem Glas Wein und halten sich in einem zugedeckten Porzellan Gefäß eine geraume Zeit.