

Weihnachtsgebäck Rezepte

Biskuit Plätzchen

Anzahl: 2 Rezepte Zubereitung

Gattung: Backen, Gebäck, Kekse, Weihnachten

Nach dem Rezept 1

100 g Butter	1 Prise Vanillezucker
1 Msp. Salz	180 g Kartoffelmehl
125 g Zucker	180 g Weissmehl
2 Eier	1 Prise Backpulver

Nach dem Rezept 2

120 g Butter	1 Msp. Salz
2 Eier	1 Becher Vanillezucker
200 g Zucker	400 g Weissmehl

Die Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz dazugeben und weiterrühren.

Die beiden Mehlsorten und das Backpulver dazusieben, alles gut verkneten und mindestens zwanzig Minuten an der Kühle ruhen lassen. Dann den Teig 1/2 cm dick auswallen, mit dem Reibeisen Abdrücke darauf machen und runde Plätzchen von etwa fünf cm Durchmesser ausstechen.

Bei mässiger Hitze in zirka fünfzehn bis zwanzig Minuten hellgelb backen. Wer Lust hat, kann die Plätzchen auch füllen (jeweils zwei Stück mit etwas Schokoladen Buttercreme zusammenfügen).