Aus der Ortsbäuerinnen Backstube
13. Dezember

Weiter geht es mit der Ortsbäuerin Anita Martin aus Kunding - sie stellt ihr Mams Guad's vor

Zutaten

250 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
10 Tropfen Zitronenaroma
10 Tropfen Rumaroma
500 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver

Zubereitung

Zuerst Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren. Danach die Eier und das Zitronen- und Rumaroma einrühren. Mehl und Backpulver auf dem Backbrett geben und die Schaummasse unterkneten. Anschließend den Teig mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Die Arbeitsfläche bemehlen. Ein Stück vom Teig auf der Arbeitsfläche ausrollen und mit beliebigen Plätzchenausstechformen ausstechen. Die Plätzchen auf das Blech legen und ca. 7 – 10 Minuten backen.

Die Plätzchen vollständig auskühlen lassen und nach belieben mit Zuckerguss und bunten Streuseln verzieren.

Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Anita Martin