

Aus der Ortsbäuerinnen Backstube 4. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Birte Schäfer aus Brunnen – sie stellt ihre zarten veganen Vanille Knöpferl vor

Zutaten

300 g Butter
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillearoma
1 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen
360 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Puddingpulver in einer Schüssel vermischen. Nun die Butter mit Salz und Puderzucker in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Jetzt das Mehl-Puddingpulvergemisch kurz unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer Rolle formen. Diese Rolle sollte ungefähr daumendick sein. Danach ca. 1 cm dicke Stücke abschneiden und zu Kugeln formen. Mit größerem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Der Abstand ist wichtig, da die Plätzchen beim Backen auseinanderlaufen. Bei 175°C Umluft für 8 – 12 Minuten hell backen.

Wenn die Plätzchen fertig gebacken sind, noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

