

Butterzarte Ausstecherle

PORTIONEN: 4 BLECHE

VORBEREITUNG: 45 MIN

ZUBEREITUNG: 7 MIN

Zutaten

600 g Mehl
400 g weiche Butter
200 g Zucker
½ Messerspitze Zimt



Dieses Rezept weckt Kindheitserinnerungen – es schmeckt einfach wie damals, bei Oma. Ein kinderleichter 3-2-1-Teig, der nach Belieben mit Zimt, Kakao oder Vanille verfeinert werden kann.

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und 30 Minuten kaltstellen.
 2. Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
 3. Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen und im heißen Ofen ca. 7 Minuten backen.
-

Tipp

Mit einem Ei im Teig werden die Ausstechplätzchen noch knuspriger.
