



### **„Sterne“-Plätzchen-Rezept (Vorschlag)**

500 Gramm Weizenmehl	2 gestrichene Teelöffel Backpulver
170 Gramm Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier	250 Gramm Butter

Mehl und Backpulver mischen und in eine größere Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, in diese Zucker, Vanillezucker und Eier hineingeben und die kalte Butter, in Stücke geschnitten, an den Rand legen. Dann schnell alles mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig (am besten zu einer Kugel geformt) eine halbe bis drei Viertel Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Teig ausrollen, mit Ausstechformen „Sterne“ ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 10-15 Minuten bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen backen.