

# Plätzchen



1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 30 Sekunden / Stufe 5 zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig auf die bemehlte Backmatte geben und noch einmal durchkneten. Den Teig in die Teigmatte einwickeln und in den Kühlschrank legen. Alternativ in Frischhaltefolie wickeln. 45 Minuten kalt stellen.
3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Die Teigmatte bemehlen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der Teigmatte ausrollen. Nach Wunsch Kekse ausstechen und auf die Stoneware legen.
4. Die Kekse in 12-15 Minuten fertig backen.

## Zutaten:

- 150 g Puderzucker
- 200 g Butter, in Stücken
- 1 Ei
- 1/2 TL Vanillepaste
- 20 g Milch
- 1 Prise Salz
- 400 g Weizenmehl Type 405
- 1 Msp. Backpulver

## Benötigtes Material

Stoneware

## Zubereitungszeit:

- 15 Minuten  
Zubereitungszeit
- 45 Minuten Kühlzeit
- 15 Minuten Backzeit