

Rezept für Ausstecher:

250 g Mehl
125 g Butter
125 g Zucker (wir nehmen immer 90)
1 Päckchen Vanillezucker 4 Eigelb

Eigelbe, Zucker, Butter und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl dazu geben. Teig eine halbe Stunde ruhen lassen, ausrollen und ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 10 min backen.

Ausgekühlt lagert man die Plätzchen in fest verschließbaren Dosen.
Gelagert sollen sie noch besser schmecken.

Kann ich nicht sagen, weil sie bei uns immer gleich aufgegessen werden.
Wir backen die erste Ladung vor St. Martin, dann beginnt bei uns die Weihnachtsvorbereitung.

