

## BUTTER-PLÄTZCHEN

### WEIHNACHTSPLÄTZCHEN ZUM AUSSTECHEN

#### Zutaten

200 g weiche Butter

150 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

330 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Ei

Kuvertüre

Perlen, gehackte Nüsse etc zum

Verzieren



#### Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben, 4 Minuten Teigstufe durchkneten lassen.

Dabei zwischendurch mal den Deckel öffnen und den Teig etwas runter- und zusammenschieben.

Der Teig ist nach den 4 Minuten eher krümelig, alles auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und den Teig zu einer Kugel formen (geht ganz leicht, durch das von Hand kneten und kugeln wird der Teig durch die Handwärme schön geschmeidig), ausrollen und sofort mit Plätzchenformen ausstechen.

Der Teig muss nicht ruhen!

Dann die Plätzchen auf dem Backpapier/Backblech für ca. 10 Minuten bei Umluft 165°C backen

Plätzchen abkühlen lassen.

Kuvertüre in Stücken in den TM geben, auf Stufe 10 kleinhexeln zu Schokopulver, dann bei 50°C schmelzen lassen auf Stufe 1 (Zeit abhängig von der Schokomenge).