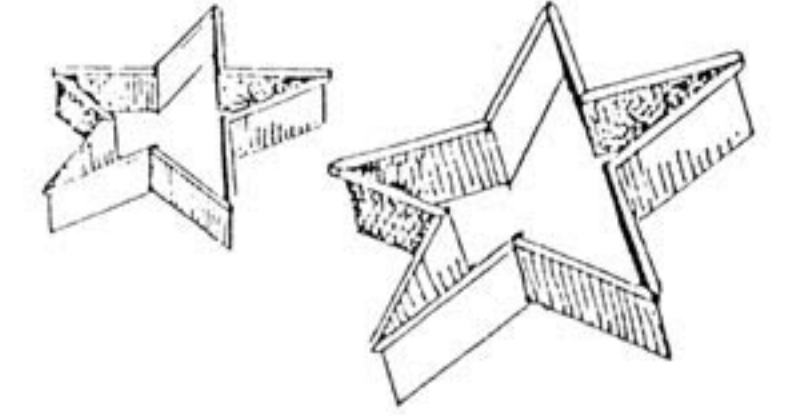


Vanille-Plätzchen



① Wir brauchen für den Teig ...

270g Mehl
80g Zucker
2 Eigelb
120g gemahlene Mandeln
2 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
200g Butter
eine Prise Salz

② und für das Äußere ...

200g Puderzucker (= sucre glace)
4 Päckchen Vanille-Zucker

⑤

Stich die Formen aus.
Découpe les formes.

③

Knete den Teig und lasse ihn eine Stunde im Kühlschrank.
Pétris la pâte et mets-la une heure au réfrigérateur.

④

Rolle den Teig etwa 4mm dick aus.
Étaler la pâte au rouleau (environ 4mm d'épaisseur).

⑥

Heize den Ofen vor (220°).
Lege die Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier.
Backe die Plätzchen goldgelb. (etwa 7 Minuten)
Préchauffe le four à 220°C.
Dispose les petits gâteaux sur une plaque recouverte de papier de cuisson.
Laisse cuire les gâteaux jusqu'à ce qu'ils soient dorés (environ 7 minutes).

⑦

Die noch heißen Plätzchen in dem Puderzucker mit Vanille wenden.
Entourer les gâteaux encore chauds de sucre glace vanillé.

