

## Butterplätzchen

### Zutaten:

1 Vanilleschote  
2 Eigelb  
120g Puderzucker  
250g weiche Butter  
370g Mehl  
1 TL Backpulver  
2 Prisen Salz

Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Teelöffel herauskratzen, mit dem Eigelben und Puderzucker schaumig rühren. Butter, Mehl, Backpulver und Salz nach und nach unterkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Teig portionsweise 4-5mm dick ausrollen. Verschiedene Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Plätzchen im heißen Ofen (180°C, mittlere Schiene) 10-12 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Abkühlen mit Schokolade, Puderguss oder ähnlichem bunt verzieren.

Tipp: Macht besonderen Spaß mit Kindern und Enkelkindern!

