

Bunte Plätzchen

Reicht für

ca. 80-100 Plätzchen (je nach Größe der Ausstech-Förmchen)

Zutaten

275 g Butter oder Margarine (alternativ: 220 g Butterschmalz und 55 g Wasser)
160 g Buchweizenmehl + 70 g Kartoffelmehl + 70 g Maismehl (oder: 300 g Weizenmehl)
100 g Zucker
100 g Speisestärke
2 Packchen Vanillezucker
1 Messerspitze Flohsamenschalen
Dekoration nach Belieben (z. B. Schokostreusel, Zuckerstreusel, Hagelzucker)

Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf die für die Dekoration, in einer Schüssel zu einem Teig kneten.

Dem Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Die Plätzchen nach Belieben verzieren.

Die Plätzchen 12 – 15 Minuten lang bei 175° C backen.