PLÄTZCHEN-GRUNDTEIG

Zutaten:

- 400 g Dinkelmehl (Type 630)
- 250 g kalte Butter (in Würfeln)
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- Mark 1 echten Vanilleschote (oder 1 TL Vanilleextrakt)
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Teig kneten: Mehl, kalte Butterwürfel, Puderzucker, Ei, Vanille und Salz zügig mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Mürbeteig verkneten.
2. Kühlen: Den Teig flachdrücken, abdecken und für 30–60 Min. in den Kühlschrank legen. (Hinweis: Wenn du ihn für unsere 2-aus-1-Plätzchen Nr. 34 & 35 nutzt, teile ihn direkt vor dem Kühlen in zwei gleich große Hälften und verfeinere diese erst!)
3. Verarbeiten (als klassischer Ausstechteig): Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dünn ausrollen, nach Wunsch ausstechen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Umluft) ca. 8–10 Min. hell backen.

Viel Spaß beim Backen mit deinem Plätzchen-Grundteig!

Tipp:
Der Teig ist prima zum Vorbereiten: Gut eingewickelt hält sich der rohe Teig 2–3 Tage im Kühlschrank oder lässt sich flachgedrückt bis zu 3 Monate einfrieren!

Gut zu wissen:
Dieses Grundrezept ist die perfekte „2-aus-1“-Basis für unsere Schwarzwälder Kirsch Plätzchen (Nr. 35) und Spaghettieis-Plätzchen (Nr. 34). Du kannst daraus aber auch klassische Butterplätzchen backen.

Meine Notizen: