

Butterplätzchen aus der Gebäckpresse 110 Stück

150 g	Zucker	20 g	Milch
150 g	weiche Butter, in Stücken	2	Eier
1 EL	Vanillezucker, selbst gemacht	400 g	Mehl
1 Prise	Salz	1 TL	Backpulver

- Zucker im Mixtopf **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
- Butter, Vanillezucker, Salz, Milch und Eier zugeben und **15 Sek./Stufe 4** verrühren.
- Mehl und Backpulver zugeben und **40 Sek./Stufe 4** ggf. mithilfe des Spatels gut vermischen. Es sollte ein weicher, klebriger Teig entstehen.
- Mithilfe einer Gebäckpresse unterschiedliche Motive auf ein ungefettetes (!) Backblech spritzen und im vorgeheizten Backofen backen.



Backtemperatur: 180°C, **Backzeit:** 10–12 Min.