

Vanillieplätzchen aus der Plätzchenpresse von Pampered Chef



Abbildung 1 Plätzchenpresse Pampered Chef - Vanilleplätzchen easy

Zutaten:

125 g weiche Butter (zimmerwarm)

125 g Zucker

1 Ei

250 g Weizenmehl Type 405

1 Packung Vanillepudding-Pulver

Zubereitung:

Butter, Zucker und Ei 50 Sekunden/Stufe 4 im Mixtopf aufschlagen

Mehl und Puddingpulver hinzugeben und 10 Sekunden/Teigknetstufe krümelig kneten lassen.

Sofort verarbeiten!!

In den Zylinder der Plätzchenpresse den Teig einfüllen. Wähle dir ein Scheibenmotiv aus und lege diese Scheibe so ein, dass die Zahl nach außen zeigt.

Benutze kein Backpapier und fette deine Stoneware nicht ein, denn die Plätzchen enthalten genügend Fett.

Drehe nun die Kurbel soweit nach unten, dass in der Presse der Teig keine Lufteinschlüsse mehr zeigt.

Setze nun die Plätzchenpresse auf der Stoneware ab und mache eine $\frac{3}{4}$ Drehung mit der Kurbel und halte die Kurbel fest, sodass sich der Knauf nicht zurückdreht. Der Keks Teig verbindet sich nun mit deinem Stein und der Stein hält den Keks Teig fest. Nun die Presse nach oben abheben und zum nächsten Dreh die Presse daneben absetzen und wieder so verfahren wie oben beschrieben.

WICHTIGE REGELN!! Die Zutaten müssen zimmerwarm sein! Der Teig darf nicht kühl gelegt (Kühlschrank) werden! Nicht zu lange das Mehl einrühren, denn sonst setzt sich Mehl-Kleber frei!

Dein Backofen muss vorgeheizt sein! Für den zweiten Backvorgang die Stoneware abkühlen lassen oder eine andere Stoneware benutzen! Die Plätzchen nur 5 Minuten auf dem Stein abkühlen lassen dann aber sofort entnehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen! Die Einlegescheiben so einlegen, dass die aufgedruckte Zahl nach außen zeigt!

Ich wünsche dir ganz viel Spaß bei der Zubereitung deiner Plätzchen.

Guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef

www.martinaziehlmitpamperedchef

www.ziehl.shop-pamperedchef.de