



## Mürbeteig von der Rolle, schnell selbstgemacht!

Schnelle Plätzchen in 30 Minuten. Das Grundrezept für viele Variationen!

### Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker (oder selbstgemachtes Dattelmus)
- 250 g Mehl (Type 550)
- 1 Teelöffel Backpulver
- 200 g gemahlene Mandeln
- Vanilleextrakt (oder Vanilleschote)
- 2 Eier (je nach Größe)
- Frischhaltefolie oder Bienenwachstuch zum Rollenformen
- Backpapier

### Zum Bestäuben im Anschluss

- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 200 g Puderzucker

### Zubereitung:

1. Butter, Puderzucker (Dattelmus), Vanilleextrakt und Eier mit dem Handmixer verrühren.
2. Mehl, Mandeln und Backpulver erst mit dem Mixer untermengen und dann alles von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Handgroße Bälle vom Teig nehmen und zu 3-5 cm starken Rollen formen. Diese in Frischhaltefolie oder Bienenwachstuch einrollen und mindestens 10 Minuten in den Kühlschrank legen – besser 60 Minuten

Während der Teig ruht den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen

4. Zwei Backbleche mit Backpapier vorbereiten.
5. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 1 cm dicken Scheiben schneiden.
6. Die Scheiben halbieren und zu kleinen Hörnchen rollen
7. Das Backblech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und 8-10 Minuten backen bis sie goldbraun erscheinen.
8. Nachdem Backen im Puderzucker-Vanillegemisch einlegen und sanft schütteln

**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten **Ruhezeit:** mindestens 10 Minuten - 1 Stunde

