

Waldmeister Plätzchen

Ergibt ca. 30 Plätzchen

Zutaten

125 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
75 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 Beutel Waldmeister-Wackelpudding
75 g Butter/Margarine
2 EL Wasser

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanille-Zucker und Waldmeister-Wackelpudding-Pulver in einer Schüssel gut mischen.

Die Butter (sollte weich sein) bzw. Margarine in Stücke schneiden und zusammen mit dem Wasser dazugeben.

Nun die Zutaten mit der Hand zu einem Teig kneten (Wenn man ein kräftigeres Grün haben möchte einfach noch ein wenig grüne Lebensmittelfarbe dazugeben).

Etwas Mehl auf den Teig geben und auf einer mit Mehl bestäubten Oberfläche ausrollen.

Zuletzt mit Plätzchenförmchen Tannenbäume (Oder auch Sterne, Herzen,... :)) ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 7 min im Backofen backen (180 Grad Umluft; 200 Grad Ober-/Unterhitze).