



### Vanilleplätzchen der Klasse 3b

(Zutaten für 6-9 Backbleche, je nach Größe der Ausstechform)

750 Gramm Weizenmehl oder Vollkornmehl, 3 gestrichene Teelöffel Backpulver,  
225 Gramm Vanillin-Zucker, 375 Gramm Butter, 150 Gramm Halbbitter-Kuvertüre, 3-  
4 Eier

- Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Butter hinzufügen.
- Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten
- Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte der Teig kleben, ihn eine Zeitlang kühl stellen
- Den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form ( ca. 4cm) ausstechen und auf die gefetteten Backbleche legen (oder mit Backpapier auslegen)
- Im vorgeheizten Backofen bei Umluft ca. 180 Grad ungefähr 10 Minuten backen
- Plätzchen vom Backblech nehmen und auskühlen lassen
- Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen ,und die Plätzchen mit der Schokolade verzieren.
- Abwandeln kann man das Rezept durch Orangen-, oder Zitronenabrieb, bunte Streusel, oder einfach eine Haselnuss in die Schokolade drücken

Den Teig sollte man in 3 Teilen zubereiten, nicht die ganze Masse auf einmal verarbeiten . Wenn man Vollkornmehl nutzt, etwas Flüssigkeit der Teigmasse zugeben