

Puddingplätzchen



Zutaten

300 g Weizenmehl
1/2 TL Backpulver
1 EL Vanillezucker
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
200 g Butter
1 Ei

Optional: Kuvertüre und Goldglitzer



Zubereitung

- Ei und weiche Butter schaumig rühren.
- Vanillezucker, Zucker und Puddingpulver hinzufügen unditerrühren.
- Mehl langsam einrühren. Rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- Kleine, gleichgroße Kugeln formen und diese auf dem Backblech verteilen. 1-2 cm Abstand lassen.
- Teig mit einer Gabel vorsichtig platt drücken. Gabel noch mal in die andere Richtung ansetzen, um Gittermuster zu bekommen.
- Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Plätzchen 10 Minuten backen.
- Plätzchen abkühlen lassen.
- Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- Puddingplätzchen mit einer Seite in die Schokolade tunken und mit Glitzer bestreuen. Anschließend auf das Backblech zurück legen.

*Wir von der Kita „Sonnenschein“ wünschen
gutes Gelingen und eine schöne Adventszeit!*

