

# *Puddingplätzchen*

## **Zutaten für ca. 30 Stk.**

100 g weiche Butter  
40 g Staubzucker  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Pkg. Puddingpulver Vanille  
100 g Mehl

Staubzucker zum Bestreuen



## **Zubereitung:**

Butter schaumig aufschlagen. Staubzucker und Vanillezucker einrühren.

Puddingpulver und Mehl vermengen und unterkneten, den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Mit den Fingern kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Eine Gabel ein Mehl eintauchen und die Teigkügelchen damit flach drücken. Somit entsteht das Rillenmuster.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze etwa 10-12 Minuten backen.

Auskühlen lassen und danach mit Staubzucker bestreuen.

**TIPP:** natürlich kann man Puddingpulver je nach Geschmack verwenden, also auch Schoko, Karamell, etc.

*Gutes Gelingen wünscht Sandra Brünner!*