

Puddingplätzchen



FOTO: BRIGITTE SPORRER / EINFACH BACKEN

Diese Puddingplätzchen mit Vanille sind super saftig. Ohne Ausstechen sind die einfachen Kekse mit Vanillepudding schnell gemacht – dabei können auch die Kinder helfen.

Gesamtzeit **20 Min.**

Vorbereitung **20 Min.**

Niveau **Einfach**

Zutaten 30 Kekse

- | | |
|---------------|------------------------------------|
| 180 g | Weizenmehl (Type 405) |
| 80 g | Puderzucker |
| 1 Pck. | Vanillepuddingpulver (37 g Pulver) |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| 180 g | weiche Butter |
| | etwas Puderzucker zum Bestreuen |

Zubereitung

- 1.** Blech mit einem Stück Backpapier belegen. Mehl, Puderzucker, Puddingpulver und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Die weiche Butter zugeben und rasch zu einem glatten Teig kneten.
- 2.** Teig **45-60 Minuten** kühl stellen. Backofen auf **180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen**. Teig in ca. 30 gleich große Stücke teilen und mit den Händen zu Kugeln formen.
- 3.** Kugeln mit Abstand auf das Blech legen und die Kugeln mit einer Gabel flach drücken, sodass das Gabelmuster auf den Plätzchen erkennbar ist. Im vorgeheizten Ofen **ca. 12-14 Minuten** backen.