

# 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.

<b>Gesamtzeit</b>	<b>20 Min.</b>
<b>Vorbereitung</b>	<b>20 Min.</b>
<b>Niveau</b>	<b>Einfach</b>

## Zutaten 30 Kekse

<b>180 g</b>	Weizenmehl (Type 405)
<b>80 g</b>	Puderzucker
<b>1 Pck.</b>	Vanillepuddingpulver (37 g Pulver)
<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<b>180 g</b>	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.