

Tante Annas Rahmplätzchen

Zutaten:

180 g Mehl, 125 g Butter, 80 g Sauerrahm, 100 g Hagelzucker

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter und Sauerrahm einen geschmeidigen Teig kneten und zu einer Teigkugel formen. Anschließend 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und mit einem Teigrad die Ränder begradigen. Mit Zucker bestreuen und diesen mit dem Nudelwalker leicht einwalzen. Mit dem Teigrädchen in längliche Plätzchen schneiden. Das Backblech mit Backpapier belegen und die Plätzchen darauf legen.

Backen:

ca. 10 Minuten bei 180°C auf mittlerer Schiene

Guten Appetit!

