Puddingplätzchen

Die Puddingplätzchen schmecken nicht nur zur Adventszeit. Das Rezept ist einfach in der Zubereitung und macht auch Kindern Spaß.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 47 min



Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
250 g	Butter (kalt)
100 g	Staubzucker
100 g	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Vanillezucker

Für die Dekoration

150 g	Kuvertüre
Nach Belieben	Zuckerstreusel (bunte)

Zubereitung

1. Für die **Puddingplätzchen** zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf ca. 190°C Umluft vorheizen.

2. Dann die Butter (in Stücken), das Mehl, den Staubzucker, das Vanillepuddingpulver und den Vanillezucker in eine Schüssel geben.

3. Nun am besten mit den Händen die Masse zu einem glatten Teig verkneten.

4. Danach ca. 12-15g schwere Teigstücke entnehmen, mit den Händen zu Kugeln formen und mit genügend Abstand auf ein Backblech setzen.

5. Jetzt mit einer Gabel die Kugeln platt drücken.

6. Die Plätzchen anschließend ca. 10-12 Minuten im Ofen backen und komplett auskühlen lassen.

7. Für die Dekoration, die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad temperieren.

8. Dann die Plätzchen halb eintauchen, abtropfen lassen, auf ein Stück Backpapier legen und mit den bunten Streuseln verzieren. Die Plätzchen sollten bis zum Verzehr trocknen. Die Teigmasse ergibt ca. 50 Puddingplätzchen.

Tipp

Sollte der Teig beim platt drücken, an der Gabel kleben bleiben, kann man die Gabel mit etwas Staubzucker bestäuben.