

Rezept Luciaplätzchen

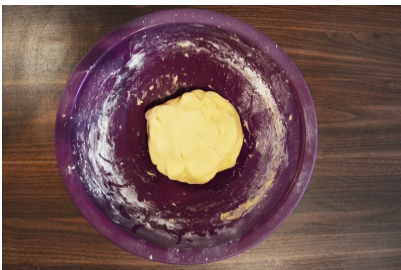
- 1 Verühren Sie die weiche Butter, den Puderzucker und den Vanillezucker.



- 2 Rühren Sie nach und nach das gesiebte Mehl und das Puddingpulver mit Knethaken unter.



- 3 Kneten Sie mit den Händen einen glatten Teig.



- 4 Formen Sie kleine Kugeln, in die Sie mit einem Daumen eine Vertiefung eindrücken und setzen Sie sie auf das Backblech.



- 5 Nach einer Backzeit von 8-12 Minuten bei 180-200 Grad nehmen Sie die noch weichen Plätzchen aus dem Ofen. Lassen Sie die Plätzchen ein bisschen auskühlen und streuen Sie dann Puderzucker darüber. Danach können Sie etwas Raspelschokolade in die Vertiefungen drücken.



Zutaten für ein Backblech

250 Gramm	weiche Butter
100 Gramm	Puderzucker
1 Packung	Vanillezucker
250 Gramm	Mehl
100 Gramm	Vanille-Puddingpulver
40 Gramm	Raspel-Schokolade
	Puderzucker zum Bestreuen