

# Traditionelle Lindenschulplätzchenrezepte

*(Ein herzliches Dankeschön an Swetlana Kaap für die Zusammenstellung der leckeren Rezepte)*

## Vanillekipferl

250g Mehl  
200g Butter  
100g gemahlene Mandeln  
80g Zucker  
Mark einer Vanilleschote  
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend kleine Kipferl formen und bei ca. 200°C zwischen 5 und 7 Minuten backen (nicht zu braun werden lassen!). Aus dem Backofen nehmen und sofort mit Puderzucker bestäuben.

## Butterplätzchen

150g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
100g Speisestärke  
325g Mehl  
200g Butter  
1 Ei

Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und Mehl mischen. Butter in kleinen Stücken hinzufügen und das Ei dazugeben. Mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz alles zusammen verrühren und anschließend mit den Händen zu einem Teig kneten. Der Teig kann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt werden, wenn er nicht mehr an den Händen klebt. Plätzchen ausstecken und bei 200°C ca. 12 Minuten backen.

## Weihnachtliche Traumstücke

500g Mehl  
5 Eigelb  
250g Butter  
2 Pck. Vanillezucker  
150g Puderzucker  
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig etwa fingerdicke Würste rollen und in ca. 1 cm breite Stücke scheiden. Bei 180°C 15 Minuten goldgelb backen. Die Traumstücke etwas abkühlen lassen und noch lauwarm mit Puderzucker bestäuben.

## Schoko-Plätzchen

300g Mehl  
150g Butter  
100g Zucker  
2 Eier  
½ Pck. Backpulver  
2 EL Kakaopulver  
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen und bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

**Gutes Gelingen und viel Spaß beim Backen & Essen!**

