

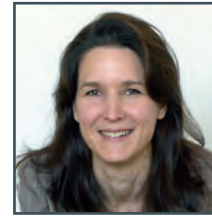
# Duftende Maisplätzchen

## ZUTATEN

- 125 ml Maismehl
- 375 ml Weizenmehl Typ 405
- ½ TL Backpulver
- 80 ml Puderzucker
- 1 Ei
- ½ EL Vanilleessenz oder etwa ¼ TL Vanille
- 155 g geschmorte Butter

## ZUBEREITUNG

1. Beide Mehlsorten und Backpulver mischen.
2. Die Hälfte der Mehlmischung mit Zucker, Ei Vanille und Butter vermengen.
3. Anschließend den Rest der Mehrmischung dazu geben und (nicht zu lange) kneten.
4. Formgebung ganz nach Belieben: Kugeln formen und mit einer Gabel etwas platt drücken (ggf. mit Gabel in beiden Richtungen drücken, das ergibt ein kariertes Muster) oder den Teig ausrollen und mit Formen ausstechen
5. Im Backofen höchstens 15 Minuten backen (je nach gewählter Form und Dicke)



**SIBYL WRIGHT**  
Technische Redakteurin

*„Das Rezept ist eigentlich kein klassisches Plätzchen-Rezept. Ich bin darauf gestoßen, als ich vor einigen Jahren nach einem unkomplizierten Rezept für meine Kinder gesucht habe.*

*Inzwischen gehören sie – sowohl als Kekse und Plätzchen – zu unseren Favoriten. Und schön verpackt werden sie schnell zu einem persönlichen (duftenden) Geschenk.“*

