

Dänisch Sand

- Diese Plätzchen zergehen auf der Zunge •



Zutaten

125g sehr weiche Butter

50g Puderzucker

½ TL Vanillepaste

2 Prisen Salz

125g Instantmehl

50g Vanillepuddingpulver zum Kochen

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Butter, Puderzucker, Salz und Vanillepaste gut vermengen. Die restlichen Teigzutaten zugeben und gut verrühren.

Den Teig zu Bällchen formen und diese mit etwas Abstand auf den leicht gefetteten Zauberstein oder gr. Ofenzauberer legen.

Bällchen flach drücken und mit einer Gabel oder Plätzchenstempel Verzierungen eindrücken.

Backzeit: 14 Minuten

Nach dem Backen direkt vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.