

Thymianplätzchen



Zutaten

Zubereitung

- 3 EL getrockneter Thymian
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Salz
- 175 g kalte Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 EL gemahlene Vanille
- 1 Ei (M)
- 1 EL Zitronensaft

Den Thymian in einem Mörser sehr fein zerreiben. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Thymian in einer Rührschüssel mischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden. Butterwürfel, Puderzucker, Vanille, Ei und Zitronensaft zur Mehlmischung geben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu zwei Rollen (2,5 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Min. kühlen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Thymianplätzchen



Zutaten

Zubereitung

- 3 EL getrockneter Thymian
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Salz
- 175 g kalte Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 EL gemahlene Vanille
- 1 Ei (M)
- 1 EL Zitronensaft

Den Thymian in einem Mörser sehr fein zerreiben. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Thymian in einer Rührschüssel mischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden. Butterwürfel, Puderzucker, Vanille, Ei und Zitronensaft zur Mehlmischung geben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu zwei Rollen (2,5 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Min. kühlen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Thymianplätzchen



Zutaten

Zubereitung

- 3 EL getrockneter Thymian
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Salz
- 175 g kalte Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 EL gemahlene Vanille
- 1 Ei (M)
- 1 EL Zitronensaft

Den Thymian in einem Mörser sehr fein zerreiben. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Thymian in einer Rührschüssel mischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden. Butterwürfel, Puderzucker, Vanille, Ei und Zitronensaft zur Mehlmischung geben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu zwei Rollen (2,5 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Min. kühlen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Thymianplätzchen



Zutaten

Zubereitung

- 3 EL getrockneter Thymian
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Salz
- 175 g kalte Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 EL gemahlene Vanille
- 1 Ei (M)
- 1 EL Zitronensaft

Den Thymian in einem Mörser sehr fein zerreiben. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Thymian in einer Rührschüssel mischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden. Butterwürfel, Puderzucker, Vanille, Ei und Zitronensaft zur Mehlmischung geben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu zwei Rollen (2,5 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Min. kühlen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de