**Ausstechplätzchen

Zutaten:**1000g. Mehl
1 Pck. Backpulver

500 g. Zucker

2Pkt. Vanillezucker

4 Eier
500 g. Butter

**Zubereitung:**
Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 1 Std./ Schwierigkeitsgrad: einfach/ Brennwert: keine Angabe
Alles zusammen mit dem Mixer und Knethaken grob verkneten, dann per Hand zu Ende kneten. Man kann den Teig dann kühl stellen und später weiter verarbeiten- muss man aber nicht kühlen.
 Backofen vorheizen bei 200°C.
Dann auf einer bemehlten Unterlage portionsweise dünn ausrollen und mit weihnachtlichen Motiven ausstechen.
Nun die ausgestochenen Plätzchen auf Backpapier und Backblech legen eventuell mit Eigelb bestreichen und ca. 8-12 Min. goldgelb im Backofen backen.
Nachdem sie leicht abgekühlt sind, kann man sie noch mit Glasur, Streuseln o.a. verzieren.