Puddingplätzchen (laktosefrei)

Arbeitszeit: 20 Minuten
Backzeit: 12 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Plätzchen ca.

Fett	4 g
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	0,5 g
Brennwert	61 kcal / 254 kJ

Zutaten für ca. 40 Plätzchen:

180 g Mehl
80 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
145 g weiches Butaris Butterschmalz
40 ml Milch
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Schritt 1/4

Mehl, Puderzucker, Vanillepuddingpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Butaris Butterschmalz und Milch dazu geben und mit dem Handrührgerät zu einem zähflüssigen Teig kneten.

Schritt 2/4

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in eine Spritztülle (z.B. Sterntülle 10) füllen. Alternativ in einen Gefrierbeutel und bei diesem einem Ecke abschneiden. Auf das Backblech kleine Plätzchen (ca. Durchmesser 4,5 cm) spritzen.

Schritt 3/4

Die Puddingplätzchen im vorheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene für ca. 12 Minuten backen. Sie sollten nicht zu dunkel werden!

Schritt 4/4

Die Puddingplätzchen vollständig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.