

## Vanille-Weihnachtsplätzchen

### Zutaten

250g MCT- Margarine  
250g Mehl  
100 g Puderzucker  
100g Vanillepudding-Pulver  
1 Pck Vanillezucker

### Zubereitung

Weiche Margarine, Puderzucker und Vanillezucker gründlich verrühren. Nach und nach das gesiebte Mehl und das Puddingpulver unterrühren.

Aus dem Teig Kugeln formen.  
Kugeln auf das mit Backpapier belegte Blech setzen, mit der Gabel flach drücken, so das ein Muster entsteht.

Bei 180 - 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 8 - 12 Minuten backen.

Die Plätzchen sollten hell bleiben.  
Nach dem Backen ganz vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

