

Rezept

Grundteig für Rollenplätzchen

Ein Rezept von Grundteig für Rollenplätzchen, am 28.06.2026

Zutaten

170 g Puderzucker	400 g Butter
1 Prise Salz	560 g Mehl
1 Eigelb	

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 25 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 148 kcal

Zubereitung

1. Puderzucker, Butter, Salz und Mehl verkneten und Eigelb dazugeben. Zu einem glatten Teig verkneten und in 4 gleichgroße Teile (à 200 Gramm) portionieren.

2. Diese nach Belieben variieren, zu Rollen formen und in Frischhaltefolie ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Plätzchen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen bis sie euch dunkel genug sind.