

# **Schnelle Ausstecherle**

## **Zutaten:**

**12 EL      Mehl**  
**7 EL        Zucker**  
**1 Pkt.     Backpulver**  
**1            Ei**  
**125 g      Butter**  
**eventuell Kokosflocken, Schokostückchen oder gemahlene Nüsse**

## **Zubereitung:**

- 1. Die Butter in ein Rührschüssel schaumig schlagen.**
- 2. Nach und nach Zucker und Ei hinzufügen.**
- 3. Mehl und Backpulver vermengen und das Gemisch in die Rührschüssel schütten.**
- 4. Die Masse gut durchkneten.**
- 5. Je nach Geschmack Kokosflocken, Schokostückchen oder gemahlene Nüsse mit in den Teig hineinkneten. Kurz stehen lassen.**
- 6. Auf einer bemehlten Unterlage ausrollen, nach Herzenslust Plätzchen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.**
- 7. Bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten backen.**