DEI BLÄÄDSLA-REZEPT

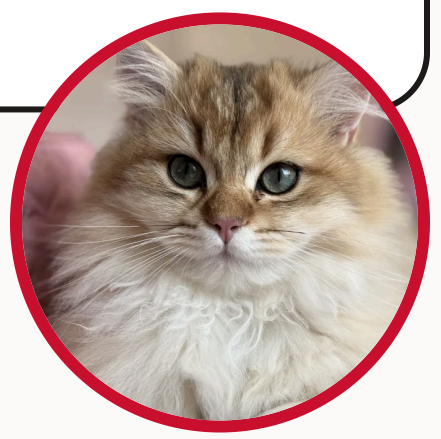
Buddabläädsla wie bei der Oma

Butterplätzchen, ganz klassisch. Sechs Zutaten, ka Gwerch, und die Küch riecht nach Weihnachten.



@karo.kuebel

Des Rezept is so eifach, des schafft sogar der **Willi**. Wenn er Bock hätt.



Des brauchst

Für ca. 2 Bleche Buddabläädsla

300 g	Mehl	*Type 405*
200 g	Budda	*kalt, in Stückla*
100 g	Zucker	
1 Pck.	Vanillezucker	
1	Ei	
1 Prise	Salz	
Zum Verziern	1 Eigelb + 1 EL Milch	*Streusel, Puderzucker…*

ca. 30 Min.	**1 Std.**	**8–10 Min.**
Arbeit	Teig kühln	Backn



Der Willi sagt: Die Budda is für mi. Ihr kriegt's Mehl.

So geht's

Ganz einfach, versprochen

1. **Alles zammschmeißn.**
   Mehl, kalte Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz schnell zu einem glatten Teig kneten.

2. **Ab in Kühlschrank.**
   Teig in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

3. **Ofen o.**
   Auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Bleche mit Backpapier auslegen.

4. **Auswelln und ausstechn.**
   Teig ca. 3–4 mm dünn ausrollen, Sterne, Herzla und Bäumla ausstechen.

5. **Schee machn.**
   Eigelb mit Milch verquirlen, Bläädsla bestreichen und Streusel drauf.

6. **Backn, bis's goldgelb is.**
   8–10 Minuten, nur am Rand leicht braun. Auf dem Blech auskühlen lassen.



Der Willi sagt: Des Ausstechn überlass i euch. I überwach nur.

Und? Wie schaun deine aus?

Schick mir a Foto vo deine Buddabläädsla oder verlink mich in deiner Story. Die schönsten zeig ich!



Willi: „Bassd scho. Etz gib halt aans her.“

@karo.kuebel