

# Rumplätzchen

## Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 275 g Mehl
- 150 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 EL Rum oder Rumaroma
- 1 TL Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Mürbeteig alle Zutaten vermengen und mit einem Mixer zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche circa 0,5 cm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 10 Minuten backen.

Sendung/Quelle: Landpartie - Im Norden unterwegs

Sendetermin: 22.12.2021

Koch/Köchin: Kerstin Nagy

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)