



Butterplätzchen



ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG:

- 300 GRAMM MEHL
- 2 MESSERSPITZEN BACKPULVER
- 80 GRAMM PUDERZUCKER
- 2 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
- 200 GRAMM KALTE BUTTER

ZUM VERZIEREN:

- 2 EIGELB
- Z.B. SCHOKOSTREUSEL, ESSBARE PERLEN, USW.

ZUBEREITUNG:

- 1) ZUALLERERST OFEN VORHEIZEN, UMLUFT 160 GRAD ODER OBER-/UNTERHITZE 180 GRAD.
- 2) ZUTATEN ABWIEGEN UND BEREITSTELLEN, EBENSO EINE TEIGSCHÜSSEL, EIN NUDELHOLZ, BLECHE MIT BACKPAPIER UND EINEN BREITEN PINSEL.
- 3) KALTE BUTTER KLEIN WÜRFELN UND MIT ALLEN ZUTATEN ZU EINEM GLATTEN TEIG VERKNETEN.
- 4) TEIG IM KÜHLSCHRANK FÜR MIND. 20 MINUTEN KALTSTELLEN
- 5) ETWAS MEHL AUF DIE ARBEITSFLÄCHE GEBEN UND KEINERE STÜCKE VOM TEIG AUSROLLEN, DEN REST IMMER WIEDER KÜHL STELLEN.
- 6) PLÄTZCHEN AUSSTECHEN UND AUF BLECH MIT BACKPAPIER LEGEN.
- 7) MIT DEN 2 EIGELB BESTREICHEN UND VERZIEREN.
- 8) IM OFEN RELATIV KURZ BACKEN. AM SICHERSTEN IST ES, DEN WECKER AUF 7 MINUTEN UND DANNACH DABEI BLEIBEN, DIE PLÄTZCHEN WERDEN SEHR SCHNELL UNTER DUNKEL

DIE PLÄTZCHEN, DIE NICHT GLEICH AUFGEGESSEN WERDEN, AM BESTEN IN BLECHDOSEN IM KELLER AUFBEWAHREN

VIEL FREUDE BEIM KNUSPERN!

