

Butterplätzchen

Zutaten (Teig)

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 150 g kalte Butter
- 1 Ei
- 2 Päckchen Vanillezucker

Zutaten (Teigvariante: Weiße Plätzchen - die guten von Oma)

- 500 g Mehl
- 350 g Zucker (Variante: 250 g Zucker & 3 Päckchen Vanillezucker)
- 250 g Butter
- 2 Eier
- evtl. gehackte Mandeln
- evtl. 1 TL Hirschhornsalz

Zutaten (Verzierung)

- evtl. 1 Eigelb zum Bestreichen
- evtl. bunte Streusel, Schokostreusel, Hagelzucker

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig mit der Küchenmaschine kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie packen und für **1/2 Stunde in den Kühlschrank** stellen. Mehl auf die Arbeitsfläche geben, den Teig ausrollen und die Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen evtl. mit Eigelb und Streusel verzieren.

Bei **160 Grad Umluft** ca. **10 Minuten** backen.



Den Backofen unbedingt **ca. 10 Minuten** vorheizen.

From:

<http://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:butterplaetzchen>

Last update: **21.12.2024 13:40**

