

Butterplätzchen



Einkaufsliste:

510 g Mehl
250 g Butter
180 g Zucker
1 EL Vanillezucker
2 Eier
2 EL Milch
Etwas Zitronenabrieb
250 g Puderzucker
1-3 EL Milch
Lebensmittelfarbe und
Zuckerdekor nach Belieben

So wird's gemacht:

Mehl sieben, Butter (Zimmertemperatur) in Stückchen geschnitten mit dem Zucker hinzugeben. Eier, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Milch hinzugeben. Alles zu einem Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl hinzugeben. Teig zu einer Platte formen und in Frischhaltefolie wickeln. 60 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und nach Belieben ausstechen. Plätzchen sollten in etwa gleich groß sein. 8-10 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen.

Puderzucker mit einem Esslöffel Milch mischen, nun langsam mehr hinzugeben bis eine zähflüssige Masse entsteht. Plätzchen nach Belieben mit der Zuckerglasur verzieren.