

Butterplätzchen

Zutaten:



Für den Teig:

200 g Weizenmehl (Type 405)

125 g kalte Butter

90 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 mittelgroßes Ei

außerdem:

- etwas Mehl zum Ausrollen
- Ausstechformen

Für die Dekoration:

4-5 EL Wasser

250 g Puderzucker

Streusel nach Wahl



Unser Tipp:

Die kalte Butter vor der Verarbeitung in Würfel schneiden. So lässt sich der Teig besser kneten.



Zubereitung:

Zuerst werden Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und das Ei gleichmäßig verknetet. Den glatten Teig in eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Nun kommt der Teig aus dem Kühlschrank, die Folie wird entfernt und die Teig-Kugel auf der Arbeitsfläche mit den Händen etwas flach gedrückt. Dann den Teig mit einem Nudelholz ausrollen, bis er ungefähr einen halben Zentimeter dick ist. Jetzt kann das Ausstechen beginnen!



Die ausgestochenen Plätzchen auf das Blech legen und für circa 10 Minuten backen. Danach müssen die Plätzchen auskühlen, bevor sie dekoriert werden können. Für die Glasur werden Wasser und Puderzucker gemischt. Beim Dekorieren nicht zu lange mit den Streuseln warten, damit sie an der trocknenden Glasur kleben bleiben. Wer die Plätzchen pur genießen möchte, kann die Dekoration natürlich auch weglassen.



Guten Appetit!



Hat dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram [#heimischelandwirtschaft](#)