Rezept

Butterplätzchen

Ein Rezept von Butterplätzchen, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
	Ausstecher (z. B. Schneemann)
200 g	kalte Butter
1	Ei (M)
1 TL	fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand die Butter in kleinen Flöckchen und den Zucker verteilen. Ei, Salz und Zitronenschale in die Mulde geben.

2. Mit einer Palette oder einem großen Messer alles gut durchhacken, sodass Butter und Ei gleichmäßig verteilt werden. Dann mit den Händen zuerst zu Bröseln reiben, anschließend rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

3. Den Butterplätzchen-Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

5. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit beliebigen Keks-Ausstecherformen ausstechen, nach und nach auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in 12-13 Min. goldgelb backen.

6. Die Plätzchen anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach belieben mit Zuckerguss, Perlen, Streuseln und anderem Zuckerdekor verzieren. Für den Zuckerguss einfach 2 EL Zitronensaft und 6 EL Puderzucker miteinander verrühren.