

Rezept

Feine Butterplätzchen

Ein Rezept von Feine Butterplätzchen, am 10.06.2026

Zutaten

Für die Plätzchen

250 g Mehl (Type 405)

1 TL abgeriebene Zitronenschale

2 Eigelbe (Größe M)

100 g Zucker

125 g kalte Butter

Für die Deko

2 Eigelbe (Größe M)

bunter Streuzucker nach Belieben

1 EL Milch (3,5 % Fett)

Hagelzucker nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

- 1.** Mehl mit Zucker, Zitronenschale und Butter verrühren. Eigelbe hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kühl stellen.
- 2.** Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 175 °C/Umluft 160°C). Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen, mit Ausstechformen Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegten Blech auslegen.
- 3.** Für die Deko Eigelbe mit Milch verrühren und Plätzchen damit bestreichen. Mit Streu- oder Hagelzucker verzieren.
- 4.** Plätzchen im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.