

Rezept

Feine Butterplätzchen

Ein Rezept von Feine Butterplätzchen, am 13.11.2024

Zutaten

Für die Plätzchen

250 g Mehl (Type 405)	100 g Zucker
1 TL abgeriebene Zitronenschale	125 g kalte Butter
2 Eigelbe (Größe M)	

Für die Deko

2 Eigelbe (Größe M)	1 EL Milch (3,5 % Fett)
bunter Streuzucker nach Belieben	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.