

Rezept

# Grundteig für Rollenplätzchen

Ein Rezept von Grundteig für Rollenplätzchen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>170 g</b> Puderzucker	<b>400 g</b> Butter
<b>1 Prise</b> Salz	<b>560 g</b> Mehl
<b>1</b> Eigelb	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 25 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 148 kcal

## Zubereitung

1. Puderzucker, Butter, Salz und Mehl verkneten und Eigelb dazugeben. Zu einem glatten Teig verkneten und in 4 gleichgroße Teile (à 200 Gramm) portionieren.

---

2. Diese nach Belieben variieren, zu Rollen formen und in Frischhaltefolie ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

---

3. Plätzchen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen bis sie euch dunkel genug sind.