

Einfache Butterplätzchen



Einfach Backen / Maria Panzer

ZUTATEN (FÜR 40 STÜCKE)

Für den Mürbeteig

125 g	kalte Butter
200 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei (Gr. M)
	etwas Mehl für die Teigverarbeitung

Für Zuckerguss & Deko

2 EL	Zitronensaft
6 EL	Puderzucker
	verschiedener Zuckerdekor

Backen:	10 Min.
Abkühlen:	50 Min.
Dauer:	35 Min.
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

125 g Butter, 200 g Weizenmehl (Type 405), 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Ei (Gr. M)

Für den Mürbeteig Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und das Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig für **30 Minuten** in den Kühlschrank legen.

2. SCHRITT

etwas Mehl für die Teigverarbeitung

Ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf der Arbeitsfläche etwa **5 mm** dick ausrollen und mit beliebigen Keksausstecherformen ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen. Kekse im vorgeheizten Ofen **ca. 7-10 Minuten** backen (pro Blech). Vollständig auskühlen lassen.

3. SCHRITT

2 EL Zitronensaft, 6 EL Puderzucker, verschiedener Zuckerdekor

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren und mit einem Teelöffel auf den Plätzchen verteilen. Abschließend mit buntem Zuckerdekor verzieren. Guss fest werden lassen.