

Butterplätzchen

Diese Plätzchen dürfen mit ihren vielfältigen Formen und Verzierungen natürlich auf keinem Weihnachtsteller fehlen. Vor allem Kinder und Enkelkinder haben einen Riesenspaß bei ihren kreativen Schmuck-Experimenten.

Die Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Margarine
- 100 g feinsten Zucker
- 1 Eigelb
- 1 EL Rum
- abgeriebene Schale von ½ Zitrone

Zum Verzieren:

- 1 Eigelb
- 2 EL Sahne
- Schokostreusel, Hagelzucker usw.



Oder:

- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- Hagelzucker, bunte Streusel

Das Backen:

- Margarine und Zucker auf die Arbeitsfläche geben.
- Das Mehl darüber sieben.
- Ei, Rum und Zitronenabrieb dazugeben.
- Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
- Teig im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
- Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen.
- Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen.
- Eigelb mit Sahne verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen.
- Mit Hagelzucker, Schokostreuseln, bunten Zuckerperlen o.ä. bestreuen.
- Bei 160° Umluft ca. 12 Minuten backen.

Ganz lecker sind die Butterplätzchen auch, wenn sie ohne Eigelb und Verzierung gebacken werden. Nach dem Backen schmilzt du auf dem Wasserbad die Kuvertüre, bestreichst damit die Plätzchen und verzierst sie mit Hagelzucker oder bunten Streuseln.