

Butterplätzchen

Zutaten:

| | |
|----------------------|----------------|
| <i>Mehl</i> | <i>500 gr</i> |
| <i>Puderzucker</i> | <i>200 gr</i> |
| <i>Vanillezucker</i> | <i>50 gr</i> |
| <i>Salz</i> | <i>1 Prise</i> |
| <i>Butter</i> | <i>300 gr</i> |
| <i>Eier</i> | <i>2 St.</i> |

Verzieren:

| | |
|--|---------------------------------------|
| <i>Mandeln gestiftelt/Plättchen oder Hagelzucker</i> | |
| <i>Eier</i> | <i>1 - 2 St. nur Eigelb verwenden</i> |
| <i>Rum</i> | <i>2 EL</i> |

Mehl auf Backunterlage sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Zucker, Vanillezucker, Salz sowie Butter in Stückchen aussenherum verteilen, in die Mitte 2 Eier geben und alles rasch verkneten.

Teig über Nacht kalt ruhen lassen.

Teig 4 mm ausrollen und nach beliebigen Formen ausstechen, mit Eigelb bepinseln und nach Laune mit Mandeln etc. bestreuen.

*Backen: ca. 190°vorheizen (erstes Blech)
Ober-/Unterhitze ca. 170° backen etwa 9 min.*

Gut ausgekühlt in Dose mit Pergamentpapier einschichten.

