

# Butterplätzchen

leicht

🕒 60 minutes

*Dekoratив und vor allem lecker!*

## Was ihr braucht

500 g Mehl

250g Butter

250g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

1/2 Pck. Backpulver

Puderzucker

Streusel

## Anleitung

1. Zuerst werden Butter und die Zuckerarten verrührt und im Anschluss die Eier untergerührt. Nun wird das Backpulver und das Mehl gemischt und untergeknetet. Den Teig nun für 30 Min. kühl stellen.
2. Wenn der Teig fertig ist, wird dieser ausgerollt. Dafür empfiehlt sich die Fläche zuvor mit Mehl zu bestäuben. Rollt den Teig möglichst gleichmäßig und nicht zu dünn aus. Anschließend werden die Plätzchen mit Förmchen ausgestochen.
3. Die ausgestochenen Plätzchen nun bei 200°C Ober-/ Unterhitze (180°C Umluft) für ca. 10 Min. backen.
4. Nachdem die Plätzchen abgekühlt sind wird der Puderzucker mit etwas Wasser gemischt. Die Plätzchen werden nun mit dem Zuckerguss bestrichen und mit den Streuseln dekoriert.

! Tipp: Du kannst auch  
das Wasser durch  
■ Zitronensaft ersetzen!