# REZEPT FÜR BUTTERPLÄTZCHEN

## BUTTERPLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

**für 30-40 Stück | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit**

### Zutaten

**Für den Teig:**

- 80 g Butter
- 70 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 140 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver

**Zum Verzieren:**

- 150 g SweetFamily Puderzucker
- etwas Zitronensaft
- evtl. Lebensmittelfarbe
- etwas SweetFamily Hagelzucker
- einige Zuckerperlen zum Verzieren

5464

## ZUBEREITUNG

| 52 | 0 | 8 | 2 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| Stück | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Butter würfeln und mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb, Mehl und Backpulver rasch zu einem glatten Teig verkneten, dabei wenn nötig 1 EL kaltes Wasser zufügen. Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 1-2 Stunden kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 4 mm dick ausrollen und Plätzchen nach Wunsch ausstechen oder mit einem Teigrad ausradeln. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im heißen Backofen 10-12 Minuten backen, bis die Teigränder leicht zu bräunen beginnen. Auskühlen lassen.

3. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Nach Belieben in Portionen teilen und z. B. rosa einfärben. Plätzchen damit bestreichen oder Guss in einen Einmal-Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Muster auf die Plätzchen spritzen. Mit Hagelzucker oder Zuckerperlen verzieren und trocknen lassen.