

Rezept für
Butterplätzchen:



Schritt 1 – Mürbteig:

125 g kalte Butter
200 g Bio-Dinkelmehl (Type 630)
100 g Zucker (weiß oder braun)
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
etwas Mehl für die Teigverarbeitung

** Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
Danach den Teig ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen **

Schritt 2 – Verarbeitung:

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

Schritt 3 – Deko:



2 EL Zitronensaft

6 EL Puderzucker, versch. 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.



Hauptstr. 18, 97782 Gräfendorf