

Butterplätzchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Zucker, 500 gr Butter, 750 gr Mehl, 3 Eier (Größe M ; sonst 2 Eier Größe L), 2 Päckchen Vanillezucker, ca 2-3 Eigelb zum Bestreichen, bunte Zuckerstreusel o. Schokoladenstreusel.

Die Vorbereitungen:

Alle Zutaten (außer Eigelb und Streusel) zu einem homogenen Teig kneten und ihn in Klarsichtfolie verpackt 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Vor Beginn des Backens den Backofen auf 180° C Ober - Unterhitze vorheizen.

Backblech(e) mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Den Teig nochmals durchkneten, damit er etwas "geschmeidiger" wird, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen.

Plätzchen mit Ausstechförmchen ausstechen und sie auf das Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit den Streusel verzieren.

Im Backofen - mittl. Schiene - ca. 10 Minuten backen.