



Butterplätzchen

Klassischer Plätzchenteig für Ausstechformen. Leckere bunte Plätzchen für den Keksteller.

Zutaten:

Für den Teig:

250g Mehl

200g Butter

100g Zucker

1 Eigelb

1 Eßlöffel Rum

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

zum Verzieren:

Bunte Zuckerstreusel

Schokostreusel

Puderzucker und Zitronensaft für einen Zuckerguß

Zubereitung

Alle Zutaten auf dem Backbrett möglichst zügig zu einem glatten Knetteig verarbeiten. Den Teig für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche auf 2 bis 3mm Dicke ausrollen. Mit beliebigen Formen Plätzchen ausstechen.

Die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auslegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad in 12 Minuten hellgelb backen. Kekse vor dem Verzieren auskühlen lassen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguß herstellen und die Plätzchen damit überziehen. Den feuchten Zuckerguß mit bunten Zuckerstreuseln oder Schokostreuseln verzieren.