



Butterplätzchen

Backzeit: 10-12 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten

- 250g Butter
- 175g Zucker
- 2 Tütchen Vanille-Zucker
- 300g Weizenmehl
- 1 EL Milch

So geht's:

Das Mehl mit Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Die weiche Butter (Raumtemperatur) in Flöckchen dazu geben. Alles mit dem Knethaken oder den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wenn der Teig fester wird die Milch hinzugeben. Den Teig für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit verschiedenen Formen ausstechen (z.B. Sterne, Tannenbäume oder Herzen). Auf ein Blech mit Backpapier legen. Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen oder nach dem Backen mit Zuckerguss und Perlen verzieren.

Backzeit: Bei ca.175 °C 10 - 12 Minuten backen.