










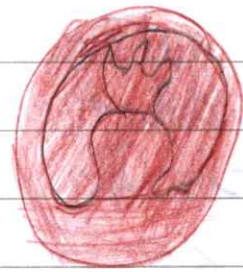
















Butterplätzchen

26.11.19

Zutaten

- 200 g weiche Butter 
- 120 g Zucker 
- 330 g Weizenmehl (405) 
- 40 g Milch 
- 100 g Speisestärke 
- 1/2 TL vanille gemahlen  
- 1 Ei 
- (Zitronenzest)  
- 1 Eigelb 



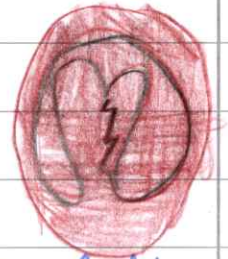
- | | |
|---|---|
| Dinge für Teig | } Dinge zum Verzieren |
| - Rührgerät  | - Unterlage  |
| - Schüssel  | - Förmchen    |
| - Waage  | - Verzierung   |
| - Nudelholz  | - Pinsel  |
| - Teelöffel  | - Schälchen  |
| | - Backpapier  |

Zubereitung

- ~~alle~~ Backofen Umluft 180°C °C vorheizen
- alle Zutaten in Schüssel geben
- mit Handrührgerät verrühren
- mit Hand weiterkneten bis Teig glatt
- mit Mehl Arbeitfläche und Nudelholz bestreuen
- Teig mit Nudelholz ausrollen
- mit Förmchen Plätzchen ausstechen



- Backblech mit Backpapier auslegen
- Plätzchen auf Blech legen
- mit Eigelb bepinseln
- (dekoriere)n, verzieren
- in Ofen schieben für ca. 10-15 Minuten
- aus Ofen holen, wenn goldgelb
- abkühlen lassen



Zubereitung:

Ich heize den Backofen auf 180°C Umluft vor.

In eine Schüssel gebe ich alle Zutaten. Mit einem Handrührgerät rühre ich das ganze um.

Bis der Teig glatt ist, knete ich von Hand weiter.

Ich bestäube meine Arbeitsfläche und das Nudelholz mit Mehl.

Mit dem Nudelholz rolle ich den Teig aus.

Dann nehme ich die Formchen und steche den Teig aus.

Das Backblech lege ich mit Backpapier aus und dann kommen die Plätzchen drauf. Mit Eigelb bepinsle ich die Plätzchen und verzieren sie danach.

Für ca. 10-15 Minuten schiebe ich sie in den Ofen und hole sie erst wieder heraus, wenn sie goldgelb sind.

Ich lasse sie abkühlen und esse sie dann.