



# Eggis Butterplätzchen

(ca. 2–3 Bleche)

## ZUTATEN FÜR DEN TEIG

250 g Mehl  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
150 g kalte Butter in kleinen Würfeln

## ZUTATEN FÜR DEKO & GUSS (OPTIONAL)

150 g Puderzucker  
2–3 EL Zitronensaft oder Wasser  
Zuckerstreusel, Schokostreusel, kleine Perlen etc.

## ZUBEREITUNG

### TEIG KNETEN

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und mischen.

Ei und kalte Butterwürfel dazugeben.

Alles zügig mit den Händen oder Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.

Wenn der Teig krümelt, 1–2 EL kaltes Wasser zugeben.

### TEIG KÜHLEN

Aus dem Teig eine flache Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln.

Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

## PLÄTZCHEN AUSSTECHEN

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

Arbeitsfläche leicht bemehlen.

Teig portionsweise ca. 3–4 mm dick ausrollen.

Mit Ausstechern (Sterne, Herzen, Busse, was ihr mögt) Plätzchen ausstechen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

## BACKEN

Plätzchen im vorgeheizten Ofen 8–10 Minuten backen, bis der Rand leicht goldgelb ist.

Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

## GUSS & VERZIEREN

Puderzucker mit Zitronensaft oder Wasser glatt rühren, bis ein dickflüssiger Guss entsteht.

Die abgekühlten Plätzchen mit Guss bestreichen oder bespritzen.

Nach Lust und Laune mit Streuseln & Deko verzieren.

Trocknen lassen, dann in einer Dose aufbewahren.

