



Butterplätzchen

Einfache, aber feine Butterplätzchen gehört zu Weihnachten wie der Tannenbaum. Mit diesem Rezept lässt es sich ganz einfach gleich blecheweise backen.

Zubereitung in 6 einfachen Schritten

1. Zuerst die Butter und den Zucker in eine Schüssel geben und auf der höchsten Stufe des Mixers zu einer hellen Creme aufschlagen.
 2. Dann die Eigelbe und das Mehl abwechselnd sehr zügig unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 60 Minuten in den Kühlschrank geben, damit sich der Teig besser ausrollen lässt und nicht am Nudelholz kleben bleibt.
 3. Danach den Backofen auf 160 °C (Heißluft) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
 4. Nun die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen, den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und mit beliebigen Ausstechformen ausstechen. Die rohen Plätzchen auf die Backbleche legen und auf etwas Abstand zueinander achten.
 5. Die Teigreste wieder zusammenkneten, ausrollen, nochmals Plätzchen ausstechen und mit auf die Bleche legen.
 6. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für ca. 15 Minuten hellgelb backen. Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss überziehen.
- TIPP** Die ausgekühlte Butterplätzchen zuletzt mit Puderzucker übersieben. Sehr lecker schmecken sie mit einer Zitronenglasur. Kinder freuen sich über eine Garnitur aus bunten Zuckerperlen oder Schokostreuseln.

Die ELIM Diakonie wünscht viel Spaß beim Backen.

🕒 **Zeit** 115 Minuten

Schwierigkeitsgrad einfach

Zutaten für den Teig (für 12 Portionen)

500 g Mehl

380 g Butter

180 g Zucker

2 Eigelb



ELIM Diakonie GmbH

...für mehr Himmel auf Erden!