

Butterplätzchen

Zutaten für 8 Portionen

200 g Butter
100g Zucker
1 Ei
400g Mehl
1 TL Backpulver
3 EL Sahne



Rezept Zubereitung

1. Für die Butterplätzchen zuerst Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Ei und Sahne in eine Schüssel geben, gut vermengen und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu klebrig sein, einfach etwas Mehl hinzufügen.
2. Den Backofen auf 190 Grad (Ober- und Unterhitze, Heißluft 160 Grad) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Anschließend den Teig auf einer, mit Mehl bestreuten, Arbeitsfläche dünn ausrollen, beliebige Plätzchen ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen.
4. Nun die Plätzchen im vorgeheizten Backofen für etwa 10-12 Minuten backen. Danach das Backpapier vom Backblech ziehen und die Plätzchen auf dem Küchenrost abkühlen lassen.

Tipps zum Rezept

Wer möchte kann die Plätzchen vor dem Backen beispielsweise mit Eigelb und etwas Milch/Sahne bestreichen und mit Streuseln, Haselnusskrokant oder Hagelzucker bestreuen.

Nach dem Backen kann man die Plätzchen mit einer Schokoglasur oder einer Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft/ Wasser (die bei Bedarf mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden kann) überziehen. Auch schmecken Plätzchen mit Konfitüre sehr lecker. Dazu Konfitüre auf ein Plätzchen geben und je zwei Plätzchen zusammenkleben.