

Butterplätzchen

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

250 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker
1,0 Eigelb
abgeriebene
Zitronenschale
Eigelb oder
Puderzucker und
Zitronensaft zum
Bestreichen
Schokoladenstreusel,
Zuckerstreusel,
Nüsse, Mandeln für
die Dekoration

(Angaben für 70 Stück)



Das feine Mürbegebäck ist ein Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen. Besonders Kindern macht das Ausstechen und dekorieren Spaß. Wenn man keine weihnachtlichen Ausstechformen verwendet, eignen sich diese Kekse auch zu jeder anderen Jahreszeit als Gebäck zum Tee oder Kaffee.

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit Formen Kekse ausstechen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 170°C) etwa 8 bis 10 Minuten backen.

Die Plätzchen entweder vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und mit Nüssen oder Mandeln verzieren oder nach dem Backen mit Zuckerguss und Zucker- oder Schokoladenstreuseln dekorieren.

Eine leckere Variante entsteht, wenn man braunen Zucker verwendet.