



Schnelle zarte Butterplätzchen

ein Rezept der 4. Klasse

(Zutaten für ca. 6 Backbleche)

750 Gramm Mehl, 240 Gramm Zucker, 3 Teelöffel abgeriebene Schale von der Bio-Zitrone, 3 Eigelb, 6 Prisen Backpulver, 3 Packungen Bourbon-Vanillezucker, 450 Gramm kalte Butter, 3 Prisen Salz

Mehl zum Arbeiten, Puderzucker zum Bestäuben,

- Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen
- Backbleche mit Backpapier auslegen
- Das Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz mischen und auf der Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und das Eigelb hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf den Ran geben. Alles mit einer Palette gut durch hacken und mit den Händen schnell zu einem Mürbteig verkneten
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2- 3 mm dick ausrollen. Aus dem Teig mit dem Ausstecher Formen ausstechen und auf das Blech legen.
- Die Plätzchen ca. 8 – 10 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann fein mit Puderzucker bestreuen.
- Alternativ kann am einen Teil der Plätzchen auch dünn mit Kakaopulver bestäuben
- Oder mit Zuckerguss bestreichen und mit bunten „Perlen“ belegen

Den Teig in 3 Teilen zubereiten, nicht die ganze Masse auf einmal verarbeiten