



Butterplätzchen



 **Arbeitszeit:** 1 Stunde

 **Koch- & Backzeit:** 6-7 min

 **Ergibt ca. 10
Bleche Kekse**

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Teig

- 1000g Weizen- oder Dinkelmehl Type 405
- 340g Butter
- 500g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver

Topping

- Zuckerguss
- oder Schokoguss

Zubereitung

Alle Zutaten für den Grundteig gut miteinander verkneten, luftdicht in Klarsichtfolie einschlagen und mindestens 1 Stunde, besser über Nacht ruhen lassen, damit sich die Zutaten gut verbinden können.

Den Teig ausrollen (ca. 5mm dick) und Plätzchen ausstechen. Die ausgestochenen Plätzchen noch einmal für eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

Den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Plätzchen 6-7 Minuten backen, bis sie gerade anfangen, Farbe anzunehmen. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen und nach belieben mit Zuckerguss, Schokolade o.ä. verzieren.

