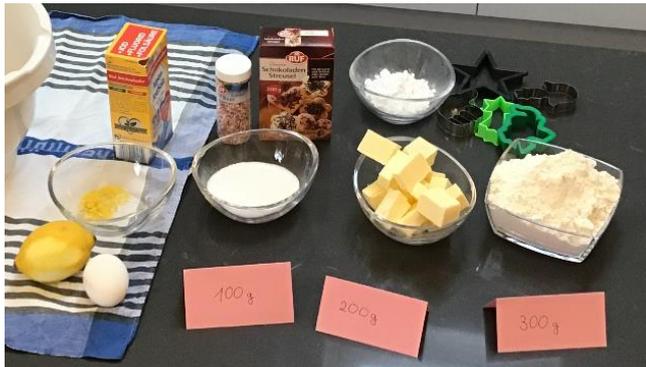


Recette: Butterplätzchen („Ausstecherle“)

Hier ein Rezept für die wahrscheinlich beliebtesten deutschen Weihnachtsplätzchen, die Butterplätzchen, auch „Ausstecherle“ genannt.



Zutaten:

300g Mehl
200g Butter
100g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
etwas geriebene Zitronenschale

Ausstechformen
Zuckerguss
Zuckerstreusel

1 Mische alle Zutaten so lange, bis der Teig eine feste Kugel ist. Mit den Händen geht es am besten.

Stelle dann den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank.



2 Nimm einen Teil des Teiges und rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5cm dick aus. Arbeite schnell, damit der Teig nicht weich und klebrig wird.

Steche mit den Ausstechformen Motive aus und lege sie auf ein Backblech.

3 Backe die Plätzchen 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 190°C  oder 180°C Umluft 

Dekoration:

Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und mit bunten Perlen/Streuseln etc. bestreuen.

ODER

Nach dem backen mit Zuckerguss/ Schokoladenguss glasieren und mit Streuseln dekorieren.



Guten Appetit!