

1-2-3 Butterplätzchen

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- nach Geschmack 1 Päckchen Zitronen-/Orangenaroma o.Ä.

- Eigelb und Sahne zum Bestreichen
- Zuckerguss, Streudekor, Kuvertüre usw. zum Verzieren

Zubereitung:

- Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen
- Mind. 1 Std. kühl stellen (am besten über Nacht)
- Den Teig mithilfe von Ausrollhölzern etwa 5 mm dünn ausrollen und beliebige Formen ausstechen
- Mit Eigelb-Sahne bestreichen und nach Belieben bestreuen.
- Auf einem mit Dauerbackfolie belegtem Backblech bei ca. 180° C etwa 10 Min. backen.

Tipp: Die Kekse können auch erst nach dem Backen beliebig verziert werden oder noch warm in feinem Zucker gewälzt werden. Dann nicht mit Eigelb bestreichen!

Guten Appetit!