

Butterplätzchen

Backform: Backblech

Zutaten:

250 g Weizenmehl Typ 405
125 g zimmerwarme Butter
60 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
(alternativ Gewürze nach Belieben,
z.B. Zimt oder Kardamom)
etwas Zitronenabrieb



Zum Ausrollen etwas Puderzucker oder Mehl

160° Umluft

Backzeit:

Ausstecher-Plätzchen auf 3 mm ausgerollt: ca. 12 Min.
ausgemodelte Plätzchen auf 5 mm ausgerollt: ca. 15 Min.
im vorgeheizten Backofen

Hinweis:

Haltbarkeit: Kühl und dunkel gelagert mindestens 4-6 Wochen in einer Blechdose.

Die Zubereitung des Rezeptes finden Sie im YouTube-Kanal unter:
Silvia W-K