



Butterplätzchen

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	75 g
Zucker	60 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	170 g
Backpulver	1 TL
Eier	1 St.
Zitronen	1 St.
Puderzucker	80 g
Zuckerperlen	25 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Schüssel Butter, (15 Lidl-Löffel) Zucker, Salz, Weizenmehl, Backpulver und Ei zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1,5 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf wenig Mehl ca. 4 mm dünn ausrollen und unterschiedliche Schneeflocken (4–5 cm Ø) ausstechen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Backofen ca. 12 Min. backen, bis die Ränder leicht bräunen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. (20 Lidl-Löffel) Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit 2 EL Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einen Gefrierbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen damit dekorativ verzieren, nach Belieben mit Zuckerperlen bestreuen oder verzieren. Trocknen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst den Zuckerguss mit Lebensmittelfarben bunt einfärben und deine Plätzchen noch vielfältiger gestalten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 193 kcal

Kohlenhydrate 31 g

Eiweiß 3 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 7 g
