



Butterplätzchen

 Dauer
150 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	75 g
Zucker	80 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	170 g
Backpulver	1 TL
Eier	1 St.
Zitronen	1 St.
Puderzucker	100 g
Zuckerperlen	25 g

Zubereitung

Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Schüssel Butter, Zucker, Salz, Weizenmehl, Backpulver und Ei zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1,5 Std. kühl stellen.

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 braun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

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	207 kcal		
Kohlenhydrate	34 g	Ballaststoff	1 g
Eiweiß	3 g	Fette	7 g