



Butterplätzchen

Zeit gesamt
1h 45min



Zubereitungszeit
20min



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	6 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Im Mixtopf weiche Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Mehl, Backpulver und Ei 40 Sek./Stufe 5 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 einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen und unterschiedliche Schneeflocken (4–5 cm Ø) ausschneiden. 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.
3. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker 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 verzieren. Butterplätzchen trocknen lassen.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst den Zuckerguss mit Lebensmittelfarben bunt einfärben. Luftdicht verpackt in einer Dose halten sich die Butterplätzchen sehr lange.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	222 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g