

Butterplätzchen

Zutaten für 4 Bleche Butterplätzchen

- 750 g Weizenmehl
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Butter (weich)
- 3 Eier
- 1 Prise Salz



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 27 Minuten

Zubereitung:

1. Gib Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier und Salz in eine Schüssel. Knete einen geschmeidigen Teig.
2. Wickel den Teig in Frischhaltefolie ein und stelle ihn für mindestens 30 Minuten kalt.
3. Lege die Ausstechformen und ein Nudelholz bereit. Mehle deine Arbeitsfläche leicht ein, damit kein Teig kleben bleibt.
4. Nimm den Mürbeteig aus dem Kühlschrank und knete ihn nochmal ordentlich durch.
5. Rolle ihn aus und stich beliebige Formen aus.
6. Nimm überschüssigen Teig mit Hilfe eines Messers weg und lege die ausgestochenen Plätzchen auf das Backblech.
7. Wenn das Blech voll ist, geht es für die Butterplätzchen bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 12 Minuten in den Ofen. Die genaue Backzeit richtet sich nach deinem Backofen.
8. Lass die Plätzchen gut abkühlen. Verziere sie dann nach Belieben mit [Zuckerguß](#) oder mit geschmolzener Schokolade und Gebäckschmuck deiner Wahl.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

