

# REZEPT

## BUTTERPLÄTZCHEN

### » ZUTATEN:

- » 300g Mehl
- » 175g Butter
- » 90g Zucker
- » 3 Eigelb
- » 1 Päckchen Vanillezucker
- » Abgeriebene Zitronenschale

### » ZUBEREITUNG:

- » Das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche sieben, mit Zucker und Vanillezucker vermischen.
- » Eine Mulde in die Mitte drücken und die Eigelbe mit der abgeriebenen Zitronenschale hineingeben. Butter würfeln und um die Mulde herum verteilen.
- » Alle Zutaten möglichst zügig zu einem glatten Teig verkneten. In eine Frischhaltefolie oder ein Wachstuch wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- » Den Teig mit ein wenig Mehl ausrollen. Figuren ausstechen und bei 175°C Ober- und Unterhitze für 15-18 Minuten backen, bis die Plätzchen goldbraun sind.

