



## Einfache Butterplätzchen



*Mürbeteigplätzchen sind ganz einfach zu machen, das Grundrezept lässt sich leicht merken: 100 : 200 : 300 : 1  
Auf 100g Zucker 200g Butter, 300g Mehl und ein Ei.*

*Für die vegane Variante einfach die Butter durch Margarine ersetzen und das Ei weglassen. Dann die Variante mit Zuckerguss machen oder stattdessen die Plätzchen mit geschmolzener Bitterkuvertüre bestreichen.*

### Das braucht ihr

- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter (kalt)
- 1 Ei (kalt)
- Zum Ausrollen und Ausstechen: extra Mehl, ein Nudelholz – mit einer Flasche geht es auch – und Ausstechförmchen, es geht auch mit Gläsern.
- Zum Bestreichen: 1 Ei und etwas Milch
- Zum Dekorieren: bunte/Schoko-Zuckerstreusel, Hagelzuckere, Mandelblätter etc.
- Für Plätzchen mit Guss: 200g Puderzucker, Zitronensaft oder 200g bittere Kuvertüre (vegan)
- Backpapier ist hilfreich, sonst Fett für das Blech

### So geht es

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale vermischen und auf die Arbeitsfläche zu einem Haufen schütten. Eine Mulde in die Mitte machen, das Ei in die Mulde geben und die Butter in kleinen Stückchen darauf legen. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Platte formen und in Backpapier oder Folie einwickeln und ihn für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Der Teig darf nicht kalt sein, damit er nicht brüchig wird und sich dann schlecht ausrollen lässt.

Den Backofen auf 170° C vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, die Arbeitsfläche und das Nudelholz mit Mehl bestreuen, damit der Teig nicht festklebt. Den Teig 2-3 mm dick ausrollen – darauf achten, dass das relativ gleichmäßig ist, damit die Plätzchen die gleiche Backzeit haben.

Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Für die Variante ohne Zuckerguss ein Ei mit etwas Milch verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen, dann mit bunten Zuckerstreuseln, Schokostreuseln und/oder Mandelblättchen bestreuen.

Das Blech in den Ofen (mittlerer Einschub) schieben und 10 bis 15 Minuten backen. Die Zeit hängt von der Dicke der Plätzchen und vom Ofen ab. Sie sollen goldbraun, aber nicht braun werden.

Währenddessen das nächste Backblech fertig machen. Wenn ihr kein zweites habt, könnt ihr die Plätzchen auch auf einem mit Backpapier belegten großen Brett vorbereiten und dann auf das Backblech legen, wenn die erste Portion fertig ist.

Wenn die Plätzchen fertig sind, sie auf eine große Platte oder ein Tablett zum Auskühlen legen.



Für die Variante mit Guss den Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Creme anrühren (weniger ist hier mehr, sonst dauert das Trocknen ewig) und auf die kalten Plätzchen streichen, danach mit Zuckerstreuseln oder –perlen bestreuen und fest werden lassen. Oder statt Zuckerguss mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen. Fertig!