Butterplätzchen zum Ausstechen

Weihnachtsbäckerei · ca. 60 Stück · Arbeitszeit 40 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 40 Min.

Rezept online

ZUTATEN

Teig

- 300 g Mehl (Type 405)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 g kalte Butter, in Stücken
- 1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- bunte Zuckerstreusel oder Hagelzucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 4** zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu zwei flachen Scheiben formen, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl 3–4 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
3. Eigelb und Milch verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und nach Belieben mit Streuseln bestreuen.
4. 8–10 Minuten backen, bis die Ränder hellgolden sind. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

> **Tipp:** Statt mit Eigelb lassen sich die Plätzchen nach dem Backen auch mit Zuckerguss aus 150 g Puderzucker und 2–3 EL Zitronensaft verzieren. Teigreste immer wieder zusammenkneten und kurz kühlen.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://www.tm5-rezepte.de/