

Saure-Sahne-Plätzchen

Zutaten | ca. 30 Stück

200 g	kalte Butter
250 g	Mehl
100 g	Saure Sahne
1	Prise Salz
1	Eigelb
	Hagelzucker

Zubereitungszeit 20 Min., Kühlzeit: 60 Min., Backzeit: 12 Min.

Zubereitung:

- Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, Saurer Sahne, und Salz zu einem Teig verkneten.
- Den Teig 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Danach den Teig ausrollen und mit verschiedenen Förmchen ausstechen.
- Die ausgestochenen Plätzchen mit Eigelb bestreichen und die bestrichene Seite in den Hagelzucker drücken.
- Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200° C ca. 12 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück ca. 21 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
97 kcal	6,4 g	8,3 g	1,7 g	5,5 mg