

Butterplätzchen

Zutaten | ca.4 Portionen

250 g	Mehl
125 g	Butter
3	Eigelb
100 g	Zucker
1	Biozitrone
2 Päckchen	Vanillezucker
1	Eiweiß
Hagelzucker und bunter Streusel für die Dekoration	

Zubereitungszeit: 45 Min., Backzeit: 10 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Mehl auf der Arbeitsfläche anhäufen und in der Mitte eine Mulde formen.
- Butter in groben Flocken zufügen und die Eigelbe in die Mulde geben.
- Zucker drüber streuen..
- Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Geriebene Zitronenschale und Vanillezucker ebenfalls hinzufügen.
- Alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Plätzchen mit Förmchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Eiweiß verquirlen und die Plätzchen damit einstreichen.
- Plätzchen mit Hagelzucker oder buntem Streusel dekorieren und bei 200 °C im Backofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Der Teig ist besonders für helfende Kinderhände geeignet. Er muss nicht ruhen und klebt nicht. Man kann ihn immer wieder ausrollen und mit Förmchen ausstechen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 160 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
422 kcal	6,2 g	20 g	55 g	18 mg