

Bunte - Zuckerplätzchen (Gek.Eigelb)

Kategorien: Plätzchen, Gek.Eigelb

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

125	Gramm	Weiche Butter
4		Hartgekochte Eigelb
65	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
250	Gramm	Mehl
1		Eiweiß
		Bunte Zuckerstreusel

Anleitung:

Butter schön schaumig rühren, das Eigelb durch Haarsieb drücken. Mit Butter, Zucker und dem Salz verrühren. Mit dem Mehl alles zu einem Teig verarbeiten. Teig 15 min ins Tiefkühlfach legen, 1/2 cm dick ausrollern, mit Ausstechförmchen (ganz kleine machen sich besonders gut) Plätzchen ausstechen. Mit Eiweiß bestreichen und mit den Streuseln garnieren. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 min bei 180°C backen.