

# Butterknöpfchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

*LECKER, SCHNELL UND EINFACH*

---

|     |       |                      |
|-----|-------|----------------------|
| 200 | Gramm | Butter, weiche       |
| 100 | Gramm | Puderzucker, gesiebt |
| 2   | Pack. | Vanillezucker        |
| 1   |       | Eiweiß               |
| 150 | Gramm | Mehl                 |
| 150 | Gramm | Speisestärke         |
|     | Etwas | Mehl zum Formen      |

## Anleitung:

Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Eiweiß vermischen. Mehl und Speisestärke mischen und sieben, 2/3 unter die Masse rühren und den Rest einkneten. Wenn der Teig noch zu klebrig ist, muss er ein paar Minuten in den Kühlschrank.

Eine ca. 1,5 cm dicke Rolle formen, ca. 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden und diese dann rund geformt auf das Blech legen. Mit einer bemehlten Gabel etwas flach drücken, dass die Kerben deutlich zu sehen sind. Nun die Plätzchen in den nicht vorgeheizten Ofen schieben und bei 170°C (Heißluft) 8 - 10 Minuten backen.