Butterzeug

Kategorien: Plätzchen, Teig
Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Butter
375	Gramm	Butterschmalz
200	Gramm	Zucker
2	Stücke	Eigelb
2	Essl.	Arrak
1	Stück	Abgeriebene Zitronenschale
750	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1	Stück	Zimtzucker zum Einwälzen
		Unübertroffen ! (Von der Uroma)

Anleitung:

½ Pfund Butter, 3/8 Pfund Butterschmalz, 200-250g feiner Zucker, 2 Eidotter, 2 Eßlöffel Arrak, 1 abgeriebene Zitronenschale, 1 ½ - 2 Pfund Mehl, 1 Prise Salz; feiner Zimtzucker zum Einwälzen Butter und Butterschmalz werden mit dem feinen Zucker eine halbe Stunde schaumig gerührt. Hinzu kommen: Zwei Eidotter, zwei Eßlöffel Arrak, die abgeriebene Schale einer Zitrone, dann nach und nach das gesiebte Mehl. Die Masse wird sehr fest durchgeknetet und für 24 Stunden kaltgestellt. Dann rollt man den Teig auf bemehltem Brett 5 mm dick aus, sticht beliebige Formen ab und backt die Plätzchen bei 200° C in ca. 15 Minuten lichtgelb. Sie werden, noch ganz heiß, in Zimtzucker gewälzt.

www.Heizmanns-Bunte-Welt.de