

Rahm - Butterplätzchen.

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

ACHTUNG! Teig soll über Nacht ruhen

500	Gramm	Mehl	Mehl
100	Gramm	Zucker	
1	Pack.	Vanillezucker	Vanillezucker
375	Gramm	Butter	Butter
4	Essl.	Sauerrahm (Saure Sahne)	bis
		Außerdem	
2		Eigelb	Hühnerei Eigelb
		Mandeln z.	Verzieren

Anleitung:

Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Butter in Stückchen und Sauerrahm verkneten. Teig in Folie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf bemehlter Fläche 2-3mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit je einer Mandel verzieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 175-200°C (Gas: Stufe 2-3) 8-12 Min. backen.