

Buttergebaeck - Feines

Kategorien: Plätzchen, Gebaeck

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

| | | |
|-----|-------|---------------|
| 500 | Gramm | Mehl |
| 190 | Gramm | Zucker |
| 375 | Gramm | Butter |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 5 | | Eigelb |

FUER DIE VERZIERUNG

Kleingehackte Mandeln oder
Zuckerguss mit Zitrone bzw.
Rum

Anleitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten. Evtl. 1 Nacht kalt stellen. Den Teig portionsweise ausrollen und mit Foermchen ausstechen. Die ausgestochenen Teile mit einem Gemisch aus Eigelb und Dosenmilch bestreichen und in kleingehackte Mandeln tunken; Figuren auf das vorbereitete Blech legen. Wahlweise kann man statt Mandeln die Plätzchen auch nach dem Backen mit Zitronen- oder Rumzuckerguss bestreichen. Backzeit: 10 - 15 min. bei 175 - 200 Grad (Strom).