

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).