

# Rahmplaetzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
190	Gramm	Butter
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
5	Essl.	Saure Sahne

*SOWIE*

---

Eigelb  
Milch, wenig  
Hagelzucker

## Anleitung:

Mehl auf die Arbeitsflaeche sieben, Zucker und Salz zugeben und die Butter in Floeckchen darauf verteilen. Die saure Sahne dazugeben und alles mit einem grossen Messer durchhacken, dann nach und nach zuegig verkneten.

Den Teig eine Weile kuehl stellen, dann duenn auswellen und beliebige Plaetzchen ausstechen. Das Eigelb mit wenig Milch verruehren, die Plaetzchen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Etwa 10 Minuten bei 200GradC backen.

Die Plaetzchen schmecken frisch am besten.

## Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann