

# Butterplätzchen



Ein einfaches und leckeres Rezept, welches sich perfekt für die Zubereitung mit Kindern eignet!

Zutaten für 30 Stück:

- 250 g Mehl
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Butter
- Dekoration (z.B. Schokolade, Streusel...)

1. Zunächst das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Nun Vanillezucker, Eier und Zucker in die Mulde geben. Die Butter in kleinen Stücken auf dem Rand verteilen. Jetzt alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten zugedeckt kalt stellen.
2. Nun den Teig ca. 2 mm dünn ausrollen und nach Belieben ausstechen. Die Reste immer wieder verkneten und von vorne beginnen.
3. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 175 °C/Umluft: 150 °C) 15 bis 20 Minuten backen.
4. Nachdem die Plätzchen aus dem Ofen geholt wurden und ausgekühlt sind, nach Belieben mit Zuckerguss, Schokolade und bunten Streuseln verzieren.

Viel Spaß beim Backen, Verzieren und Naschen!

