



## MEIN GENUSS



### Butterplätzchen



#### It's a match!

It's a match! Die gemahlene Zitronenschale verfeinert dieses Rezept mit einer erfrischend fruchtigen Note.



Vorbereitung  
15 min



Niveau  
Mittel



Zubereitung  
20 min

### Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig die Butter mit dem Mehl, dem Zucker, dem Vanillezucker, den **Zitronenschalen** und dem Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 2 Ein Blech mit Backpapier auslegen, den Ofen auf 160° Umluft vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und mit verschiedenen Plätzchen-Formen ausstechen.
- 3 Die Kekse etwa 7 – 10 Minuten backen, oder bis sie eine leicht goldbraune Farbe haben. Bevor die Butterplätzchen verziert werden können, vollständig auskühlen lassen.
- 4 Für den Zuckerguss den Puderzucker mit dem Zitronensaft vermischen und auf den Plätzchen verteilen. Anschließend können die Butterplätzchen mit verschiedenen Streuseln verziert werden.

### Zutaten

**4 Portionen ergeben ca. 40 Butterplätzchen**

#### Für den Mürbteig:

125 g kalte Butter  
200 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
0.5 TL Zitronenschalen gemahlen

#### Für den Zuckerguss

2 EL Zitronensaft  
6 EL Puderzucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.