



# Butterplätzchen



# It's a match!

It's a match! Die gemahlenen Zitronenschalen verfeinern dieses Rezept mit einer erfrischend fruchtigen Note.







# **Zubereitung**

- 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.
- 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.
- Die Kekse etwa 7 10 Minuten backen, oder bis sie eine leicht goldbraune Farbe haben. Bevor die Butterplätzchen verziert werden können, vollständig auskühlen lassen.
- 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 15.06.2026.