

Butterplätzchen

375 g weiche Butter

200 g feiner Zucker

5 Eigelb

500 g Mehl

Evtl. 1 Päckchen. Vanillezucker

Nimm eine große Schüssel, gib die Butter, den Zucker, 5 Eigelb und Vanillezucker hinein und schlage es mit dem Handrührgerät so lange, bis eine schöne weiche Masse entstanden ist. Dann knetest du das Mehl darunter.

Den fertigen Teig legst du auf einen Teller, machst Frischhaltefolie darüber und lässt ihn wenigstens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen.

In der Zwischenzeit nimmst du ein Backblech und legst Backpapier darauf. Trenne ein Ei und gib das Eigelb und einen Esslöffel Milch in ein Schüsselchen oder eine Tasse und verrühre es gut.

Dann rollst du etwas Teig mit der Kuchenrolle aus, aber nicht zu dünn. Ich streue immer etwas Puderzucker zum Ausrollen unter und über den Teig, er bleibt dann nicht kleben.

Stechen nun verschiedene Formen aus (Herzen, Sterne usw.) und lege sie mit etwas Abstand auf das Blech. Wenn es voll ist, bestreichst du die Plätzchen mit dem Eigelb aus dem Schüsselchen. Nimm dazu einen Kuchenpinsel, dann geht es ganz leicht. Wenn du willst, kannst du die Plätzchen noch mit Hagelzucker, mit bunten Zuckerperlen oder gehackten Mandeln bestreuen.

Dann schiebst du das Blech in den vorgeheizten Backofen. Die Backzeit beträgt etwa 14 Minuten bei 175 Grad.

Zum Schluss noch ein kleiner Tipp: Damit deine Butterplätzchen auch wirklich gelingen und das Backblech dich nicht brennt (wie in unserer Geschichte), lass dir am besten von einem Erwachsenen helfen.

Ich wünsche Dir eine schöne Advents- und Weihnachtszeit!