Butterplätzchen



Zutaten Teig

- 250 g Mehl Type 550
- 125 g feiner Zucker
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei

Zutaten Topping

- 60 g feiner Zucker
- 1 TL Zimt (nach Geschmack mehr oder weniger)

Zubereitung

- Mehl, Zucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig zu einer flachen Platte drücken, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 – 4 mm dick ausrollen und nach Belieben ausstechen.
- Die Plätzchen auf ein, zwei oder drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und nacheinander im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von oben bei 180°C Ober-/Unterhitze für 6 - 8 Minuten goldbraun backen.
- Für das Topping Zucker und Zimt mischen und die noch heißen Plätzchen vorsichtig mit der Oberseite in die Mischung drücken.
- Die Plätzchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen – sie werden beim Abkühlen wunderbar knusprig.

Portionsgröße: 100 Stück ca.
Zubereitungszeit: 5 Minuten
Backzeit: 8 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©