



## Butterplätzchen

### Description

#### Zutaten

Für 50 Stück:

750 g Mehl

500 g Margarine oder Butter

250 g Puderzucker

3 Eigelb

Zitronenschale

#### Zum Bestreichen:

400 g Johannisbeergelee

#### Zum Dekorieren:

Zartbitter-Kuvertüre

Weiße Kuvertüre

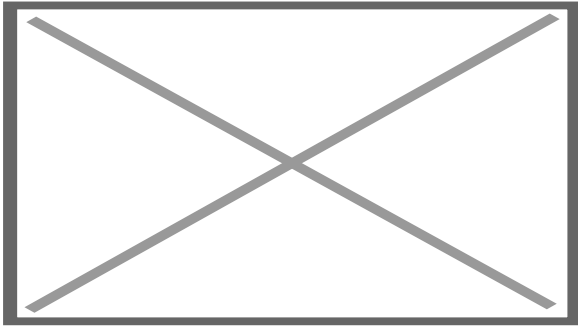
#### Zubereitung

Das Mehl und den Puderzucker sieben. Die Eigelbe, geriebene Zitronenschale und Butter oder Margarine dazugeben, und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und etwa 1 Stunde kalt stellen.

Aus dem Kühlschrank herausnehmen, ca. 4 mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Backofen backen. Abkühlen lassen.

Das Johannisbeergelee glatt rühren und die Plätzchen damit zusammenkleben. Dekorieren, dabei der Phantasie freien Lauf lassen. Guten Appetit!

default watermark



**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

November 9, 2019

**Author**

jeanny

*default watermark*