

BUTTERPLÄTZCHEN / AUSSTECHELERLE



Beim Plätzchen-Backen muss man nur wenige Dinge beachten, um leckere, feine Plätzchen zu backen. Wie im Video erwähnt, gibt es einmal die 1-2-3-Methode: gerade mit Kindern kann man diesen Teig sehr gut verarbeiten, da er nicht so stark bröselst. Die andere Methode bevorzuge ich aber – denn so wird der Teig beim 2-1-0,5 Rezept viel feiner und richtig mürbe, ist aber auch etwas bröseliger in der Handhabung. Beim Mürbeteig müsst ihr dann nur noch beachten, dass die Zutaten richtig schön kalt sind und schon kann es los gehen.



Zubereitungszeit
50 Minuten



Back-/Kochzeit
8 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

TEIG

Verrühre die kalte Butter mit dem Salz und dem Zucker. Rühre das Eigelb ein. Knete das Mehl ein und forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel. Drücke sie auf einem Teller flach und stelle den Teig für 2 Stunden oder über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank.



Verwende für den Teig Puderzucker, dann muss der Teig nur 1-2 Stunden in den Kühlschrank. Schaut euch am besten das Video dazu an. Dort verrate ich noch viele weitere Tricks.

2-1-0,5 BUTTERPLÄTZCHEN:

- 300 g** Butter
- 1 Pr.** Salz
- 3** Eigelbe
- 150 g** Zucker
- 600 g** Mehl

1-2-3 BUTTERPLÄTZCHEN:

- 200 g** Butter
- 1 Pr.** Salz
- 100 g** Zucker
- 1** Eigelb
- 300 g** Mehl

PLÄTZCHEN

Rolle den Teig etwa 5 mm dünn aus und stich Plätzchen in der Form deiner Wahl aus. Lege sie auf mit Backfolie belegte Lochbleche und gib sie nochmal für 30 Minuten in den Kühlschrank, so werden die Plätzchen richtig kalt und verlaufen beim Backen nicht. Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor.

PLÄTZCHEN BACKEN

Backe die Plätzchen dann im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U. Je nach Größe der Plätzchen dauert das etwa 5-8 Minuten. Sie sollten noch schön hell bleiben. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

ZUCKERGUSS:

- 3 EL** Puderzucker
- 1 EL** Zitrone (Saft)

ZUCKERGUSS

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft. Färbe den Zuckerguss nach Belieben ein und dekoriere die Plätzchen damit. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!