

Sterntaler

Butterplätzchen



Rezept von Claudia

Zutaten

75G BUTTER

75G ZUCKER

1 PRISE SALZ

140G MEHL

1 MSP BACKPULVER

1 EIGELB



Zubereitung

AUS ALLEN ZUTATEN EINEN MÜRBETEIG KNETEN UND MIND. 1,5 STD. KÜHL STELLEN. DEN TEIG AUF EINER MEHLBESTÄUBTEN ARBEITSFLÄCHE CA. 4MM DÜNN AUSROLLEN UND UNTERSCHIEDLICHE MOTIVE AUSSTECHEN. PLÄTZCHEN AUF EIN BACKBLECH (BACKPAPIER) SETZEN.

TIPP: WENN DER TEIG ZU BRÖSELIG IST, GIB NOCH EIN BISSCHEN BUTTER DAZU.

Backofen



OBER- / UNTERHITZE 175°C (VORGEHEIZT)

CA. 12 MIN. BACKEN