



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

9. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Hannelore Bauer aus Dollnstein - sie stellt ihre Butterplätzchen vor

Zutaten

500 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 ganze Eier
2 Eigelb
1 EL Rum
1 EL Zitronensaft
etwas abgeriebene
Zitronenschale

zum Verzieren:

1 Eigelb mit etwas Sahne
oder Honig vermischen
Zucker- oder Schokostreusel
nach Belieben

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig lässt sich leichter verarbeiten, wenn er über Nacht kalt gestellt wird. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa drei Millimeter dick ausrollen und nach Belieben mit verschiedenen Plätzchenformen ausstechen. Das Blech mit Backpapier belegen. Die ausgestochenen Plätzchen auf die Bleche legen und mit dem gemischten Eigelb bestreichen. Nach Belieben mit Streuseln verzieren. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf mittlerer Schiene etwa zehn Minuten backen und gut auskühlen lassen.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Hannelore Bauer

