

Buttermilch-Plätzchen

Ein Rezepttipp von:
Rita Blümel aus der Oberpfalz

„Ob die Buttermilchplätzchen typisch oberpfälzerisch sind, kann ich nicht sagen, aber als ich 1984 von Niederbayern in die Oberpfalz auf einen landwirtschaftlichen Betrieb einheiratete, waren diese Buttermilchplätzchen meiner Schwiegermutter die „Besten!“



ZUTATEN:

250 g Mehl
250 g Butter
60 ml Buttermilch
Marmelade
Puderzucker zum Glasieren
Ca. 100 g Mehl zum Ausrollen
.....

Für die Glasur

250 g Puderzucker
etwas Wasser

ZUBEREITUNG:

- 1 Mehl, Butter und Buttermilch zu einem Knetteig vermengen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Teig circa 0,5 cm dick ausrollen, mit Mehl bestäuben und Kreise ausstechen.
- 3 Auf die Kreise etwas Marmelade geben und zusammenklappen, mit einer Gabel den Rand andrücken.
Vor dem Backen die Plätzchen einige Stunden kühl stellen.
- 4 Die Plätzchen bei 170 °C circa 20 Minuten hell backen.
- 5 Anschließend abkühlen lassen. Den Puderzucker mit etwas Wasser glattrühren und die Plätzchen dick bestreichen oder tauchen.