

# Butterplätzchen

## Zutaten:

Für ca. 8 Bleche  
Plätzchen

1 kg Mehl

400g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

700g Butter

4 Eigelb

2 Eier

etwas Zitronenabrieb

2 Prisen Salz

Glasur

Zitronensaft

Puderzucker

Belag nach belieben

## Vorbereitung / Zubereitung:

Das Mehl in die Schüssel geben, Zucker und Vanillinzucker darüber streuen. Eine Mulde in die Mitte drücken und die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Das Eigelb und das Ei in die Mulde geben. Zitronenschale und Salz dazugeben, alles mit dem Knethaken oder den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in einer geschlossenen Schüssel für mindestens eine Stunde kühl stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Formen ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit Eigelb bestreichen und nach Geschmack verzieren. Bei 175 °C 10 - 12 Minuten backen.

