

Butterplätzchen

Zutaten

(ca. 35 Stück)

200 g	Mehlmischung, hell <i>(z.B. Dr. Schär AG, REWE frei von, Seitz glutenfrei GmbH)</i>
½ TL	Xanthan
150 g	Mandeln, geschält, gemahlen
75 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker Zitronenschale, abgerieben
1 Pr.	Jodsalz
2	Eigelb (Klasse M)
150 g	Butter Eigelb zum Bestreichen Zuckerstreusel Zuckerglasur

Zubereitung

- Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, Verdickungsmittel und Mandeln zugeben
- In der Mitte eine Mulde formen und Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz hineingeben
- Eigelbe auf den Zucker geben
- Kalte Butter in kleinen Flöckchen auf dem Rand der Mulde verteilen
- Mehl und Butter darüber schieben und mit zwei Teigkarten alle Zutaten zu einem Teig hacken
- Teig abschließend kurz mit den Handballen kneten
- Aus dem Teig eine Stange formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen
- Teig auswellen und mit gewünschten Formen ausstechen, ggf. mit Eigelb bestreichen und garnieren
- Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Ober- und Unterhitze) 5-8 Minuten backen
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Belieben ggf. mit Zuckerglasur/ -streuseln garnieren



Erweitern Sie Ihre Rezeptsammlung mit
Rezepten zur Weihnachtsbäckerei:
<https://www.dzg-online.de/online-shop.90.0.html>

Nährstoffangaben

	kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	3201	13400	53,0 g	220,0 g	270,0 g	27,0	26,8 g
Pro Stück	91	383	1,5 g	6,3 g	7,7 g	0,8	0,8 g