

Butterplätzchen

Zutaten:

- 250g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 150g Butter
- 125g Zucker
- 1 Ei
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- ca. 65 Mandeln (ohne Schale)



Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen. Butter in Flocken schneiden und zugeben. Zucker, Ei, Vanillinzucker und Salz zugeben und zu einem Teig verkneten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Auf bemehlter Arbeitsfläche (oder zwischen Backpapier) ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Jeweils mit einer Mandel dekorieren.

Bei 175°C 10-15 Minuten backen.

Ergibt ca. 65 Stück.