



## Goldgelbes Buttergebäck

Du benötigst (für ca. 65 Stück):

200 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, 150 g Butter, 125 g Zucker,  
1 Ei, 2 Pack Vanillezucker, Salz, 2 Eigelb

Dekoration: Streusel deiner Wahl

Schritt 1:

Als erstes musst du  $\frac{1}{2}$  Esslöffel Wasser, Mehl und Backpulver  
vermischt in eine Schüssel sieben.

Schritt 2:

Anschließend vermischt du die Butter in Flöckchen auf der  
Mehlmischung und gibst das Ei, den Zucker und den Vanillezucker  
dazu um alles zu einem glatten Teig zu verkneten.

Schritt 3:

Nun muss man den Mürbteig für ca. 30 Minuten kaltstellen.

Schritt 4:

Den Backofen heizt du dann auf 175°C vor und legst das Blech mit  
Backpapier aus.

Schritt 5:

Danach wird der Teig ca. 0,5 cm dick auf einer mit Mehl  
bestäubten Arbeitsplatte ausgerollt.

Schritt 6:

Mit deinen verschiedenen Backförmchen kannst du jetzt deine  
Formen ausstechen und sie dann auf das Backblech geben.



### Schritt 7:

Nun musst du die Plätzchen mit Eigelb bestreichen und wenn du möchtest deine Streusel draufstreuen. Nun musst du sie im Ofen für ca. 15 Minuten backen lassen, bis diese goldgelb sind.



Jetzt kannst du deine leckeren Plätzchen genießen – aber Vorsicht, sie sind noch heiß 😊

