Einfache Butterplätzchen.

30 Min. Arbeitszeit | 150 Min. Gesamtzeit | einfach Aufwand

Zutaten für 2-3 Backbleche, 60 Stück:

140	g	weiche Butter
50	g	brauner Rohrzucker (z.B. Puda)
30	g	Puderzucker (z.B. Puda)
1		Pck. Vanillinzucker
0,5	TL	Bio-Zitronenabrieb
220	g	Weizenmehl
0,5	TL	Salz
3	EL	Backkakao (z.B. Puda)
100	g	Puderzucker
1	EL	Zitronensaft
1	EL	Wasser
2,5	EL	bunte (verschiedene) Zuckerstreusel und -perlen
100	g	Zartbitterkuvertüre (z.B. Puda)

Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Zitronenschalenabrieb schaumig schlagen, z.B. mit den Quirlen des Handrührers.
2. Mehl und Salz hinzufügen, den Teig nun mit den Händen zu einem gleichmäßigen Mürbeteig kneten. Teig halbieren und eine Hälfte mit dem Kakaopulver verkneten. Beide Teigportionen jeweils zu einem möglichst flachen, eckigen Fladen formen.
3. Teig je zwischen 2 Bögen Backpapier legen und ca. 0,5 cm dick ausrollen. Noch ins Papier eingewickelt ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen und fester werden lassen.
4. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Kalten Teig nach Belieben ausstechen, nach und nach auf dem Blech verteilen und im Backofen ca. 10 Min. backen, bis die Kekse lecker duften und schön aussehen.

   Tipp: Der Teig darf vor dem Backen nicht warm werden. Wenn das Ausstechen länger dauert, den Teig am besten vor dem Backen nochmals ca. 10 Min. kalt stellen.
6. Die Butterkekse vor dem Dekorieren gut auskühlen lassen.
7. **Dekotipps:** Gesiebten Puderzucker, Zitronensaft und Wasser zu einem Zuckerguss verrühren, auf den Plätzchen verstreichen und nach Belieben mit Streusel, Perlen etc. bestreuen.

PENNY.

Einfache Butterplätzchen.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

8. Kuvertüre vorsichtig in einem Topf bei wenig Hitze schmelzen lassen oder besser noch über dem Wasserbad. Einen Löffel in die flüssige Kuvertüre dippen und die Kekse damit verzieren. Oder: geschmolzene Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Kekse mit Schoko-Streifen garnieren.

9. Vor dem Stapeln mind. 30 Min. trocknen lassen, am besten über Nacht.

PENNY.