

Weihnachtsplätzchen

Leckere Butterplätzchen meiner Omi

Hier ist das ultimative Plätzchenrezept meiner Omi.

Geht ganz einfach.

Butter, Zucker und 2 Eier mit dem Mixer verrühren. Dann das Mehl, vermischt mit 1/2 Päckchen Backpulver nach und nach unterrühren. Wenn möglich, den Teig ein paar Stunden stehen lassen, muss aber nicht zwingend.

Nun den Teig mit etwas Mehl dünn ausrollen, ausstechen und bei ca. 200° 5-8 Minuten backen, bis die Ränder leicht braun sind.

Jetzt sind die Kekse zwar noch etwas weich, aber beim Abkühlen werden sie dann hart.

Nun gesiebten Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und auf den abgekühlten Keks mit einem Pinsel auftragen.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 1 Portionen:

250 g Butter, weiche
250 g Zucker
2 Ei(er)
500 g Mehl
½ Pck. Backpulver
etwas Puderzucker für die Glasur
etwas Zitronensaft für die Glasur

Verfasser: melfi