

Weihnachts-Butterkekse



Diese Zutaten brauchst du:

- 200g Butter (in kleine Würfel geschnitten)
- 300 g Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 100g Zucker
- 200 g Puderzucker (für den Zuckerguss)
- 2 Löffel Zitronensaft (für den Zuckerguss)



Schütte das Mehl zu einem kleinen Berg in eine Schüssel oder auf eine Unterlage am Tisch.

In die Mitte des Mehlbergs drückst du eine große Kuhle und schüttest du den Zucker und das Salz hinein. Dann schlägst du die beiden Eier auf und gibst sie auch noch dazu.

Zum Abschluss streust du noch die Butterwürfel über den gesamten Mehlberg.



Jetzt wird es Zeit, den Teig zu machen. Knete alles so lange gut durch, bis dass eine einheitliche Masse entsteht.

Vergiss nicht, dir vorher die Hände zu waschen.



Forme dem Teig zu einem großen Ball, stecke ihn in einen Gefrierbeutel und lass ihn 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.



Streue etwas Mehl auf den Tisch, lege den Teig-Ball darauf, mache ihnen zunächst von Hand so flach wie möglich und rolle ihn danach mit einem Teigroller aus, bis er überall höchstens 5 mm dick ist.

Mit verschiedenen Ausstechformen oder auch ganz einfach mit einem Glas kannst du nun viele schöne Plätzchen ausstechen.



Lege die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, heize den Backofen auf 200° C vor und lass die Plätzchen 10 Minuten darin backen.



Wenn die Plätzchen etwas abgekühlt sind, brauchst du sie nur noch schön zu verzieren, z.B. mit Zuckerguss oder Schokolade und bunten Streuseln.

Zuckerguss stellst du dir aus Puderzucker und Zitrone her. Schütten den Puderzucker in eine kleine Schüssel, gib den Zitronensaft dazu und verrühre alles zu einer glatten Masse.



**Gut gelungen!
Und schön sehen sie aus!**

**Lass es dir schmecken und
verschenke einige.**