



HASE WEISS



ZUTATEN

Mürbteig:
 300 gr. Mehl
 100 gr. Puderzucker
 200 gr. Butter
 1 Eigelb
 Vanillezucker oder Mark
 oder auch Zitronenschale
 nach Belieben

Zum Verzieren:
 Saft von 1 Zitrone
 1 Paket Puderzucker
 Zuckerperlen in
 möglichst verschiedenen
 Farben und Formen

BUTTERPLÄTZCHEN

Kaum wird es kalt draussen, fragen mich meine Kinder, ob wir nicht mal wieder gemeinsam Plätzchen backen. Ich liebe Plätzchen backen und am Liebsten mache ich ganz viele verschiedene Sorten.



Meine Kinder, obwohl ja schon Teenager, wollen aber immer nur Butterplätzchen machen. Denn noch immer ist das Ausstechen mit den verschiedenen Formen und das Verzieren hinterher das Wichtigste am Plätzchen backen. Dieses Mal war noch eine Freundin und ihre zweijährige Tochter dabei, die das schon erstaunlich gut hinbekommen hat.

Hier ist mein Butterplätzchen-Rezept. Es ist aus einem alten Weihnachtsplätzchen Buch von Eckart Witzigmann und das sind wirklich die besten Butterplätzchen, die ich kenne.



Die Zutaten und auch die Hände sollten bei Beginn schön kühl sein. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Eigelb und, wenn gewünscht, Vanillezucker oder Zitronenschale hinein geben.

Die Butter in Stücke schneiden und darum herum verteilen. Mit einem Messer die Zutaten zerhacken und danach Alles zu einem glatten Teig verkneten. Die Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen (etwa 3 mm dick) und die Figuren ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 10 Minuten im heißen Backofen backen.



Ich überziehe die Plätzchen alle mit einem Zitronenguss. Solange der noch feucht ist, kann man die Perlen darauf schütten und sie bleiben kleben. Wenn der Guss schon trocken ist, kann man ihn mit einem Pinsel und etwas Wasser wieder anfeuchten. Für filigranere Arbeiten, wie die Augen, nehme ich noch einen Zahnstocher zu Hilfe.

Den Zitronenguss stelle ich aus Zitronensaft und Puderzucker her. Um alle Plätzchen zu überziehen, braucht man den Saft einer ganzen Zitrone und ein Paket Puderzucker. Natürlich kann man aber auch einen Teil der Plätzchen einfach so lassen.



GUTEN APPETIT!