

# Butterplätzchen

## Zutaten

500 g Mehl  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
350 g Butter

1 Eigelb

1 Ei(er)

etwas Zitrone(n) - Schale, geriebene

1 Prise Salz  
Zimt!!!

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 45 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Std

Mehl in die Schüssel geben und den Zucker und Vanillinzucker drüberstreuen. Eine Mulde in die Mitte drücken und die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Das Eigelb und das Ei in die Mulde geben, Zitronenschale und Salz dazugeben und alles rasch mit dem Knethaken oder den Händen verkneten.

Den Teig in einer geschlossenen Schüssel mindestens eine Stunde kühl stellen.

Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Formen ausstechen (z.B. Sterne oder Herzen). Auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit Eigelb bestreichen und nach Bedarf verzieren. Bei 175°C für 10-12 Minuten backen.

Anschließend mit Puderzuckerguss verzieren.

