

**Theresa Knipschild
Butterplätzchen (Ausstech-Plätzchen)**

Donnerstag, 24. November 2022

Zutaten:

200 g	kalte Butter
100 g	Staubzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3 Prisen	Salz
1	Ei
2 EL	kaltes Wasser
400 g	Weizenmehl, Type 405
etwas	Weizenmehl, Type 405 zum Ausrollen

**Zubereitung:**

1. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden.
2. Butterstücke, gesiebt Staubzucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben. Mit den Händen die Zutaten zusammenkneten.
3. Ei und Wasser zugeben, kurz untermengen. Dann das Mehl zugeben und alles zu einem Teig verkneten.
4. Den Teig zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie einpacken und 30 Minuten kaltstellen.
5. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5-10 mm stark ausrollen. Tipp: Den Teig zwischendurch bewegen, sodass er nicht auf der Arbeitsfläche klebt, evtl. noch etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben.
6. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
7. Mit den Lieblingsausstechern aus dem Teig Plätzchen ausstechen und diese aufs Backblech legen.
8. Im vorgeheizten Ofen die Plätzchen goldbraun backen, je nach Größe zwischen 7-12 Minuten.
9. Gebackene Plätzchen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.