

# Lieblingsrezept

## Butterplätzchen mit Verzierung

### Zutaten für den Teig:

- 125 g Butter
- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- etwas Mehl zum Ausrollen des Teigs
- Eigelb, zum Bestreichen

### Zutaten für die Dekoration:

- Zuckerguss
- Zucker - Perlen
- Schokostreusel
- ... oder bunte Streusel



### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig etwa 5 mm dick darauf ausrollen. Mit beliebigen Plätzchenausstechern ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen und etwa 7-10 Minuten backen.

Die Plätzchen anschließend auskühlen lassen und nach Belieben zum Beispiel mit Zuckerguss und Perlen verzieren.

