****

**Butterplätzchen nach KjG – Traditionsrezept**

**Zutaten für ca. 40 Plätzchen:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **für den Teig**   * **125g Butter** * **200g Weizenmehl (+ Mehl für die Teigverarbeitung)** * **100g Zucker** * **1Pck. Vanillezucker** * **1 Ei** | **für die Dekoration**   * **3 EL Zitronensaft** * **9 EL Puderzucker** * **Ganz viel Zuckerdekoration** | **zusätzlich**   * **Schüssel** * **Backblech und Backpapier** * **Nudelholz** * **Ausstechformen (dafür gehen auch Gläser)** |

**Zubereitung:**

1. **Schritt:**

* **alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten**
* **Teig für 30 min in den Kühlschrank stellen**

1. **Schritt:**

* **Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen**
* **Blech mit Backpapier auslegen**
* **Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und einen etwa 5mm dicken Teig ausrollen**
* **Kekse mit beliebigen Ausstechformen ausstechen und auf das Backblech legen**
* **im vorgeheizten Ofen Kekse ca. 7-10 min Backen**

1. **Schritt:**

* **für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft verrühren**
* **mit einem Teelöffel auf den abgekühlten Plätzchen verteilen und direkt mit Zuckerdekoration verzieren**