****

**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**