

Bunte Butterplätzchen

Für etwa 35 Stück braucht man:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 150 g kalte Butter

Zum Verzieren:

- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Bunte Streusel, Schokostreusel, Hagelzucker...



- 1 Das Mehl als kleinen Berg auf die Arbeitsplatte häufen. In die Mitte mit einem Esslöffel eine Mulde drücken.
- 2 Zucker und Vanillezucker in die Mulde geben. Das Ei aufschlagen und ebenfalls in die Mulde geben. Die kalte Butter in kleinen Stückchen rundherum auf das Mehl legen.
- 3 Alle Zutaten zuerst mit einem großen Messer durchhacken, bis der Teig schön krümelig ist. Dann rasch mit den Händen zu einem Teig kneten, aber nicht zu lange – sonst wird der Teig weich und klebrig!
- 4 Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1/2 Stunde lang in den Kühlschrank stellen.
- 5 Mehl auf die Arbeitsplatte stäuben. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 6 Die gekühlte Teigkugel teilen. Eine Hälfte wieder in den Kühlschrank legen, damit der Teig nicht warm wird. Die andere Hälfte mit etwas Mehl bestäuben und auf der bemehlten Arbeitsplatte mit dem Nudelholz etwa 3 Millimeter dick ausrollen.
- 7 Mit Plätzchenausstechern verschiedene Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen.
- 8 Das Eigelb in einer Tasse verrühren. Die Plätzchen mit einem Backpinsel damit bestreichen.
- 9 Jetzt die Plätzchen nach Lust und Laune verzieren: Streusel, Hagelzucker oder bunte Liebesperlen auf die Plätzchen streuen. Durch das Eigelb bleibt die Verzierung haften.
- 10 Das Backblech auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 10 Minuten lang backen (Küchenwecker stellen!), bis die Plätzchen anfangen, ganz leicht zu bräunen – nicht zu lange backen, dann schmecken sie nicht mehr so gut!

Armins Tipp:

Wer viel Teig, aber nur ein Backblech hat: Einfach ein Stück Backpapier in der Größe des Blechs zuschneiden. Die ausgestochenen Plätzchen darauf legen, während das erste Blech bereits im Ofen ist. Sobald die Plätzchen fertig sind, das Backpapier mitsamt den gebackenen Plätzchen vom Blech ziehen, das zweite Stück Backpapier darauf legen und das Blech wieder in den Ofen schieben.

...und wie man sie verändern kann



Man kann statt Zucker- oder Schokostreusel geriebene Nüsse oder Mandeln, Mohn oder Sesam auf die mit Eigelb bestrichenen Plätzchen streuen.



Man kann sie mit Zuckerguss bestreichen (dann das Eigelb auf den Plätzchen weglassen): 100 g Puderzucker mit 1 bis 2 EL heißem Wasser zu einem dicken Guss verrühren. Mit einem Backpinsel auf die abgekühlten Plätzchen streichen.

Künstlertipp: Den Guss mit Speisefarbe (gibt's im Supermarkt) rot, grün, gelb oder blau färben.



Man kann sie mit einem Zitronenguss bestreichen (dann das Eigelb auf den Plätzchen weglassen): 100 g Puderzucker mit 1 bis 2 EL Zitronensaft verrühren. Den Guss mit einem Backpinsel auf die abgekühlten Plätzchen streichen.



Man kann sie mit einem Schokoguss bestreichen (dann das Eigelb auf den Plätzchen weglassen): 100 g Zartbitterkuvertüre auflösen. Die Kuvertüre mit einem Backpinsel auf die abgekühlten Plätzchen streichen und fest werden lassen. Natürlich kann man noch bunte Streusel auf die weiche Kuvertüre streuen.



Für **Zimt-Butterplätzchen** kann man 1 TL Zimt mit dem Zucker vermischen. Tipp: Die Zimt-Butterplätzchen vor dem Backen mit Zimtzucker bestreuen.



Für **Schoko-Butterplätzchen** kann man 2 EL Kakao mit dem Mehl in den Mürbeteig kneten.



Für **Kokos-Butterplätzchen** kann man 50 g Kokosraspeln mit dem Mehl vermischen.

Übrigens:

Kuvertüre ist eine besonders feine Schokolade, die mehr Kakaobutter enthält als normale Schokolade und sich deshalb sehr gut schmelzen lässt. Sie ist deshalb auch besonders gut zum Überziehen von Kuchen oder Plätzchen geeignet.

Schokoladenglasur dagegen ist eine Mischung aus Kakao, Zucker und Fett. Sie ist billiger als Kuvertüre und lässt sich zwar sehr gut verarbeiten, schmeckt aber nicht so gut.

Guten Appetit!

