

Weihnachtsbacken Rezepte

Buttergebäck Plätzchen

Gattung: Advent, Backen, Kuchen, Pralinen, Weihnachten

Für den Teig

250 g	Butter	2	Eier
500 g	Mehl	1	Messerspitze Zimt
1/2 Glas	Backpulver		Saft und Schale einer
1 Glas	Vanillezucker		halben Zitrone

Für den Guss

200 g	Puderzucker	1	Essl. bis 2 Essl. Cachaca
1	Essl. Limettensaft (oder mehr)		(Zuckerrohrschnaps)

Teig aus den Zutaten kneten und 4 mm dick ausrollen. Ausstechen, auf ein gefettetes Blech setzen und mit Eigelb bestreichen. Bei 175 C. 8-12 Minuten backen.

Eigene Anmerkung:

Bei 165 C. 8 - 10 Minuten wurde gebacken. Den üblichen Guss aus Eigelb weggelassen. Den Teig schon am Vorabend geknetet und über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt. Für die Abwechslung - die Hälfte des Teiges mit kleinen Sternchen ausgestochen. Diese nach dem Backen mit einer Mischung aus schwarzer Johannisbeerkonfitüre & Zitronensaft zusammen geklebt und glasiert. Einen Teil mit Guss und Zuckerperlen verziert. Den Rest des Teiges ohne Guss gelassen. - Mal was anderes und gemischte Plätzchen.