

Weihnachtsbacken Rezepte

Schweizer Buttergebäck

Gattung: Backen, Feste, Weihnachten

225 g Butter	2	Eigelb zum Bestreichen
200 g Zucker	1	Pack. Vanillezucker
350 g Mehl	100 g	Mandeln, geschält und -gemahlen
50 g Marzipanrohmasse		Hagelzucker
2 Eier		

Butter Zucker, Mehl, Marzipan und 2 Eier schnell zu einem Mürbeteig verkneten und kühl stellen. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen. Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren, die Plätzchen damit bepinseln.

Mandeln und Hagelzucker vermischen, und darauf streuen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben und goldgelb backen. Backzeit: 10-12 Minuten / Thermostat 4 bzw. 200 °C.