

Butterplätzchen

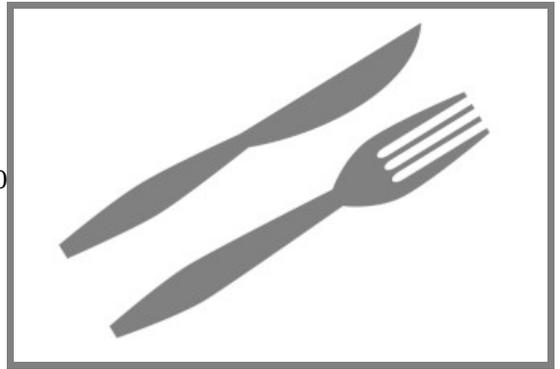
3 Backbleche

Zutaten

für den Teig: 560 g Mehl, 140 g Zucker, 1 Prise Salz, 6 Eigelb, 180 g Butter, Mehl zum Ausrollen

für Doppeldecker: 3-4 EL Marmelade, Gewürze (Orangenschale, Zimt, Ingwer)

für die Garnitur: 125 g Puderzucker, 1,5 EL Wasser oder Strohrum oder Zitronensaft, 125 g Puderzucker, 1 EL Espresso



Zubereitung

1. Alle Teigzutaten schnell verkneten zu einem glatten Teig
2. Den Teig in Folie einwickeln und mindestens 4 Stunden kalt stellen.
3. Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und Teig 3 mm dünn ausrollen.
4. Plätzchen ausstechen
5. Backofen vorheizen auf 200°C
6. Backbleche buttern oder mit Backpapier auslegen
7. Plätzchen auf die Backbleche legen
8. 10-12 Minuten backen
9. Während der Backzeit die Füllmasse und die Glasur vorbereiten.
10. Für die Doppeldecker die Marmelade leicht erwärmen und die Gewürze untermischen
11. Für die Glasuren 125 g Puderzucker mit dem Wasser (oder Rum oder Zitronensaft) und 125 g Puderzucker mit dem Espresso glattrühren
12. Die Plätzchen aus dem Ofen holen und nach 1-2 Minuten mit dem Zusammenbau der Doppeldecker und dem Glasieren beginnen.

Zeitbedarf

30 Minuten, dann 4 Stunden warten, dann 1 Stunde