

Buttergebäck

Rezeptvorschlag für den Monat Dezember

Zutaten für: 4 Portionen

Für den Mürbeteig:

125 g Puderzucker

250 g Butter 1 Eigelb

1 Msp. Salz

0,5 unbehandelte Zitrone,

davon die abgeriebene

Schale

375 g Weizenmehl

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 EL Milch EDEKA Bio

Fettarme H-Milch

Zum Bestreuen:

20 g Zuckerstreusel, bunt

20 g Schokoladenstreusel

10 g Pistazie, gehackt

20 g Hagelzucker



Zubereitung:

Puderzucker auf die Arbeitsfläche häufen. Die weiche Butter in Stücken, Eigelb, Salz und Zitronenschale darüber verteilen und alles mit einer Palette oder einem großen Messer klein hacken, bis sich die Masse cremig verbindet.

Mehl zugeben und alles mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zur Kugel formen und in Folie gewickelt im Kühlschrank mind. 2 Stunden ruhen lassen.

Den Mürbeteig mit wenig Mehl auf der Arbeitsfläche 3 - 4 mm dick ausrollen, evtl. mit einer Palette lösen. Aus dem Teig weihnachtliche Formen ausstechen. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze (Umluft 160° C) vorheizen.

Die Plätzchen mit etwas Abstand voneinander auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Eigelb mit der Milch verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen.

Nach Belieben mit Zuckerstreusel, Schokoladenstreusel, Pistazien oder Hagelzucker bestreuen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene in etwa 8 - 10 Minuten nach Sicht goldgelb backen, herausnehmen, vorsichtig vom Blech heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.