

# Butterplätzchen mit Streuseln



**Zubereitungszeit: 1 h**

**Kühlen mind.: 1 h**

**Backen je Blech ca.: 10 min**

**Schwierigkeitsgrad: leicht**

## **Zutaten:**

ca. 250 g Mehl

125 g Puderzucker

1/2 unbehandelte Zitrone,

abgeriebene Schale

1 Msp Vanillemark

1 Ei

150 g kalte Butter

Mehl zum Arbeiten

4 - 5 EL Puderzucker

bunte Nonpareilles

**Für 45 - 50 Stück**

## **Zubereitung:**

Das Mehl mit dem Puderzucker, der Zitronenschale und Vanillemark auf die Arbeitsfläche häufen. Das Ei in die Mitte, die klein geschnittene Butter rundherum verteilen. Alles mit einem Messer durchhacken, dann mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen. Plätzchen ausstechen (z. B. Sterne, Tannenbäume) und auf das Backblech legen. Im Backofen (Mitte) ca. 10 Minuten hellgelb backen. Die Plätzchen dann vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Zum Verzieren den Puderzucker mit wenigen Tropfen Wasser glatt rühren. Die Plätzchen damit dünn bestreichen und mit Nonpareilles bestreuen. Trocknen lassen.