

Buttergebäck

Zubereitungszeit: 13:20 Stunden

Davon Ruhezeit: 12 Stunden

Zutaten Teig:

- 340 g Butter
- 200 g Zucker
- 500 g Weizenmehl, Type 405
- 5 Eigelb

Sonstiges:

- Frischhaltefolie
- Ausstechförmchen
- 1 Eigelb
- 1 Schuss Sahne
- Ggf. Zuckerdekor



Zubereitung:

1. Butter und Zucker mit dem Rührgerät cremig aufschlagen
2. Die Eigelbe einzeln hinzugeben und gut untermischen
3. Nun nach und nach das Mehl hinzufügen und gut durchkneten lassen
4. Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kühl stellen
5. Teig am Backtag portionsweise aus der Kühlung nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben
6. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen
7. Kurz durchkneten. Wenn der Teig zu feucht ist, noch etwas Mehl hinzufügen
8. Mit dem Nudelholz ca. 4mm dick auswellen (nicht dünner, sonst verbrennt der Teig beim Backen!)
9. Die gewünschten Formen ausstechen und Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
10. Eigelb mit einem Schuss Sahne verquirlen und die Plätzchen damit einpinseln
11. Je nach Geschmack mit Zuckerdekor verzieren und dann im Ofen ca. 8-10 Minuten goldbraun backen
12. Plätzchen auskühlen lassen