

# Butterplätzchen

## Backmischung

### 1000 g netto

Die Plätzchenmischung wird mit den angegebenen Zutaten mit dem Knethaken des Küchenmixers oder mit den Händen zu einem Knetteig verarbeitet und anschließend in Frischhaltefolie eingewickelt. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend wird der Teig ca. 3 mm dick ausgerollt und kann nach Belieben ausgestochen werden. Die Plätzchen vorm Backen mit verrührtem Eigelb bestreichen **oder** backen und anschließend beliebig verzieren. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei Ober-Unterhitze 180°C oder Umluft 160°C 10-12 Minuten backen.

Dieser Teig ergibt ca. 100 Plätzchen bei 1000 g Mischung.

Mischung	Butter	Eigelb (M Ei) *
500 g	250 g	2
1000 g	500 g	3

\*Alternativ ein komplettes XL-Ei, dann ist das Plätzchen nicht so mürbe.

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, Backpulver, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1510 kJ (361 kcal)
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	78,0 g
davon Zucker	25,3 g
Eiweiß	7,9 g
Salz	0,9 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	