



Nancy Büttner
Operations



★
für
**Zuckerguss
& Deko**

2 EL **Zitronensaft**
6 EL **Puderzucker**
verschiedener
Zuckerdekor

Für den Mürbteig Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und das Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig für **30 Minuten** in den Kühlschrank legen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze** (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf der Arbeitsfläche etwa **5 mm** dick ausrollen und mit beliebigen Keks-Ausstecherformen ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen. Kekse im vorgeheizten Ofen ca. **7-10 Minuten** backen (pro Blech). Vollständig auskühlen lassen.

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren und mit einem Teelöffel auf den Plätzchen verteilen. Abschließend mit buntem Zuckerdekor verzieren. Guss fest werden lassen.

★
für
den Mürbteig

125 g kalte **Butter**
200 g **Weizenmehl** (Type 405)
100 g **Zucker**
1 Pck. **Vanillezucker**
1 **Ei** (Gr. M)
etwas Mehl für die
Teigverarbeitung



★
Butterplätzchen mit Veredelung