



# BUTTERPLÄTZCHEN:



## ZUTATEN:

250g Mehl  
250g Butter  
125g Zucker  
3 Eigelb

Eventuell Kuvertüre oder Zuckerguss + Lebensmittelfarbe

## ZUBEREITUNG:

Butter klein schmelzen, mit dem Mehl abbröckeln (wie auch immer das geht, ich habe es einfach untergemischt), Zucker und Eigelb dazugeben, den Teig kneten. Den Teig in den Kühlschrank stellen. Wenn erkaltet den Teig auswalzen, Ausstechen und bei ca. 175°C auf der mittleren Schiene backen. Den Ofen am besten vorher vorheizen.

Solange backen, bis die Kekse richtig aussehen (es sind meistens ca. 10-15 min.)

Nach dem auskühlen verzieren oder so essen.

