

Butterplätzchen

Zutaten:

750 g Weizenmehl	15 g Backpulver
250 g Puderzucker	1 Prise Salz
500 g Butter	2 Eigelb, zum Bestreichen
3 Eigelb	100 g Schokostreusel, oder bunte Streusel

Zubereitung:

Mische die/den/dem Zutaten zu einem Knetteig und lasse sie/ihn/ihm etwas abkühlen.

Roll die/der/den/dem Teig dünn aus und steche er/es/ihn/ihm mit verschiedene Formen aus. Bestreiche die/der/den/dem Plätzchen mit verrührtem Eigelb und dekoriere sie/ihn/ihm mit Streuseln.

Backe die/der/den/dem Plätzchen bei 180 °C für ca. 10 Minuten.

Butterplätzchen

Zutaten:

750 g Weizenmehl

250 g Puderzucker

500 g Butter

3 Eigelb

15 g Backpulver

1 Prise Salz

2 Eigelb, zum Bestreichen

100 g Schokostreusel, oder bunte Streusel

Zubereitung:

Mische die Zutaten zu einem Knetteig und lasse ihn etwas kühlen.

Roll den Teig dünn aus und steche ihn mit verschiedene Formen aus. Bestreiche die Plätzchen mit verrührtem Eigelb und dekoriere sie mit Streuseln.

Backe die Plätzchen bei 180 °C für ca. 10 Minuten.

Butterplätzchen (galletitas de mantequilla)

Ingredientes:

750 g harina de trigo	15 g polvo de hornear
250 g azúcar glas	1 pellizco de sal
500 g mantequilla	2 yemas de huevo para la cobertura
3 yemas de huevo	100 g virutas de chocolate o perlitas

Preparación:

Mezcla los ingredientes (menos la decoración) hasta obtener una masa homogénea y deja enfriar un poco.

Extiende la masa finamente con un rollo de madera o una botella de cristal y recorta con diferentes formas. Pincela con yema de huevo batida y decora con las virutas o perlitas.

Hornea las galletas a 180 °C durante unos 10 minutos y deja enfriar completamente.