

Butterplätzchen – der Klassiker an Weihnachten



Die schönsten Weihnachtsplätzchen sind immer die selbst gemachten. Es gibt so viele Weihnachtsplätzchen zum selbst machen, dass es schwer zu entscheiden ist, mit welchen man anfängt. Am einfachsten ist es, simple Butterplätzchen zu backen und auf diesen aufzubauen. Später kann man die Butterplätzchen verzieren oder auch mit Marmelade und Gewürzen verfeinern.

Zutaten für Butterplätzchen

140 g	Butter
140 g	Butterschmalz
200 g	Zucker
4	Eier
1 Prise	Salz
500 g	Mehl
1	Zitrone
20 ml	Orangenlikör
250 g	Puderzucker

Zubereitung Butterplätzchen

1. Butter und Butterschmalz auf Zimmertemperatur bringen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Zitrone mit heißem Wasser waschen und von der Schale Zesten ziehen. Saft auspressen.
2. Butter und Butterschmalz mit dem Handrührgerät zu einer cremig weißen Masse verrühren, Zucker hinzufügen und unterrühren. Eigelb, Zitronenzesten, Salz und Orangenlikör nach und nach zugeben und zu einer schaumigen Masse verrühren. Mehl über die Masse sieben und gründlich zu einem homogenen Teig verkneten. In eine Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig 3-5 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten backen, bis die Butterplätzchen eine leicht goldbraune Färbung bekommen.
4. Fertige Butterplätzchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Puderzucker mit 3-4 EL Zitronensaft verrühren. Abgekühlte Butterplätzchen dünn mit dem Puderzuckerguss bepinseln und trocknen lassen.



TIPPS

- Wer will, kann den Orangenlikör auch weglassen.
- Wenn Ihr Eure Plätzchen mit einen Puderzuckerguss verschönert habt, könnt Ihr sie nun dekorieren. Verwendet zum Beispiel **Schokoraspeln**, **Kokosflocken** oder verschiedene **Nüsse** und **Kerne**. Auch **getrocknete Früchte** wie Rosinen oder Goji-Beeren schmecken sehr gut auf den Plätzchen.
- Der Plätzchenteig lässt sich **gut ausrollen**, wenn Ihr ihn **zwischen 2 Folien** legt.
- Ihr könnt Eurer **Glasur** eine **spezielle Farbe** verleihen, indem Ihr vegane Lebensmittelfarbe oder Frucht- bzw. Pflanzenpulver hinzugebt. Mit Hagebuttenpulver erzielt Ihr ein kräftiges Rot, mit Spirulinapulver färbt sich Euer Guss intensiv grün.
- Anstelle von Zuckerguss könnt Ihr die Plätzchen auch mit **geschmolzener Schokolade überziehen**. Greift am besten zu einer fair gehandelten Schokoladensorte. Taucht die Plätzchen entweder in die Schokolade oder verziert sie mithilfe eines Pinsels mit feinen Schokostreifen.
- Liebt Ihr den weichen und verführerischen Duft von Honig, könnt Ihr Eure Butterplätzchen **mit Honig verfeinern**. Einfach einen Teil des Zuckers durch Honig ersetzen.
- So bekommt Ihr Eure **Plätzchen wieder weich**: Legt Eure zu harten Plätzchen in eine Keksdose. Gebt ein geschnittenes Stück Apfel mit hinein. Innerhalb weniger Tage zieht die Feuchtigkeit des Apfels in die Plätzchen ein, die dadurch wieder wunderbar weich werden. Aber Achtung: Die Apfelscheibe muss jeden Tag erneuert werden.