



# Leckerer Buttergebäck

Wenn draußen die Lichter leuchten und drinnen der Ofen wohligh wärmt, ist Zeit für ein kleines Familien-Backabenteuer. Unser Buttergebäck-Rezept für rund 150 Stück ist genau das Richtige, um gemeinsam Teig zu kneten, Formen zu zaubern und zwischendurch heimlich zu naschen. Es duftet nach Vanille, Zitrone und einer Prise Zimt – und sorgt für viele fröhliche Momente am Küchentisch. Also Schürzen umbinden, Ausstechförmchen bereitlegen und los geht's: Diese Plätzchen machen Kinder glücklich, Eltern stolz und die Keksdose prall gefüllt!

## Zutaten für 4 Portionen

- 1500 g Mehl
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- abgeriebene Schale & ein kleiner Schuss von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Msp. Zimt
- 1 Eigelb
- bunter Zucker, Hagelzucker oder gehackte Mandeln
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Fett & Mehl für die Backbleche

## Zubereitung

1. Siebe das Mehl auf die Arbeitsfläche und streue Butterflöckchen sowie den Zucker darüber. Drücke anschließend in die Mitte eine Mulde und gib die Eier, den Vanillezucker, die abgeriebene Zitronenschale, den Zitronensaft und den Zimt hinein. Hacke alles zunächst mit einem großen Messer grob durch und verknete die Masse danach zügig zu einem glatten Teig. Stelle den Teig anschließend für 30 bis 60 Minuten in den Kühlschrank, damit er sich gut ausrollen lässt.
2. Heize den Backofen auf 180–200 °C (Umluft 160–175 °C) vor. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Unterlage etwa einen halben Zentimeter dick aus und stich daraus kleine Figuren aus. Lege die Plätzchen vorsichtig auf gefettete und leicht bemehlte Backbleche, damit sie beim Backen nicht haften bleiben.
3. Backe die Kekse für ungefähr 10 Minuten, bis sie goldgelb sind. Wenn du magst, kannst du sie anschließend mit etwas Eigelb bepinseln und mit buntem Zucker, Hagelzucker oder gehackten Mandeln bestreuen. Viel Freude beim gemeinsamen Backen!

**Viel Spaß beim Nachbacken das Paid Advertising Team**