

# Butterplätzchen

## Zutaten:

- 1 Ei
- 150 g Butter oder Margarine
- 75 g Zucker
- 300 g Dinkelmehl
- 1 Prise Jodsalz
- 250 g Puderzucker
- 2-3 TL TL Zitronensaft
- Backpapier
- Frischhaltefolie
- Nach Belieben:  
Lebensmittelfarbe



1. Ei trennen, das Eiweiß wird später benötigt. Eigelb, 150 g Sanella und 75 g Zucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers zu einer glatten Masse aufschlagen. 300 g Dinkelmehl und 1 Prise Salz mischen, dazugeben und mit dem elektrischen Handrührer grob vermengen. Den Teig mit den Händen kurz durchkneten, zur Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kühlen.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Beliebige Formen ausstechen. Auf mit Backpapier belegten Backblechen im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen, bis die Ausstechplätzchen ganz leicht gebräunt sind. Mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**3.** Für die Dekoration Eiweiß steif schlagen, 250 g Puderzucker dabei einrieseln lassen. So viel Zitronensaft unterschlagen, dass ein cremiger Guss entsteht. Nach Belieben einfärben und die Ausstechplätzchen damit verzieren.