

Butterplätzla nach Oma's Rezept von Sabine Moschner

ergibt ca. 40-45 Stück

Zutaten:

90gr. Butter

35gr. Butterschmalz

1 Eigelb

90gr. Zucker

etwas abgeriebene Zitronenschale (Biozitrone)

1Eßl. Arrak oder ½ Eßl. Rum oder ½ Rumaroma

190gr. Mehl

Zubereitung:

Die Zutaten mit der Hand vermengen und zu einer geschmeidigen Teigkugel verarbeiten. In einer Plastiktüte (mit Deckel) oder ähnliches über Nacht den Teig im Kühlschrank ruhen lassen. (Tipp: Wenn's schnell gehen soll, dann sind auch nur 2 Stunden im Kühlschrank genug.)

Da der Teig recht fest ist, wenn er direkt aus dem Kühlschrank kommt, den Teig noch mal kurz kneten, so lässt er sich besser ausrollen. Nudelholz mit etwas Mehl bestäuben und Teig auf bemehlter Unterlage ausrollen. Plätzchen ausstechen und aufs Backblech legen (besser ist es Backpapier zu verwenden).

Im Backofen auf mittlerer Schiene bei Umluft ca. 12-15 Min. bei 180-200°.

Mit Zucker/Zimtmischung bestreuen oder mit Puderzucker bestreuen.