

Mürbeteigplätzchen



Die Mengenangaben sind für eine relativ große Portion Teig. Will man weniger Plätzchen backen, verringert man die Angaben einfach nach unten.

Zutaten:

1000 g Butter

1000 g Zucker

1500 g Mehl

12 Eier

2 Vanillezucker

Zitronenaroma, oder geriebene Schale

2 Eier zum bestreichen und Hagelzucker zur Deko

Den Butter im Wasserbad schmelzen, NICHT auf dem Herd das ist wichtig. Eier, Zucker, Vanillezucker und Zitronenaroma schaumig rühren. Dann mit der flüssigen Butter verarbeiten. Nach und nach das Mehl unterarbeiten.

Den Teig kalt stellen. Der Teig ist relativ weich, daher beim ausrollen noch Mehl unterarbeiten, bis der Teig fester wird. Es ist trotzdem genug Butter im Teig, so dass die Plätzchen weiterhin zart mürbe bleiben.

Bei 175 Grad ca 8 min backen.