



Butterplätzchen

250 g Mehl

250 g Süßrahmbutter

2 Eier

1 TL Vanillezucker

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Esslöffel Rum

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte Eier, Zucker, Salz, Vanillezucker, Rum geben und kneten. Nach und nach, die in Flöckchen geschnittene weiche Butter zugeben bis ein fester Teig entsteht. Für zwei Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Ausrollen und mit Entenförmchen und Halbmonden ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und auf das gefettete Blech mit gutem Abstand setzen. Bei 180 Grad 20 Minuten backen.