

Butter-Knöpfe

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

200 g kalte Butter
250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 Eigelb (Größe M)
125 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL kalte Milch

Zum Verzieren:

50 g Zartbitterschokolade



1. Knetteig: Butter in kleine Würfel schneiden. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten und Butterwürfel hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten, den Teig 30 Min. kalt stellen.

2. Teig dritteln und zu Rollen von etwa 25 cm Länge formen. Die Rollen etwa 30 Min. in das Gefrierfach geben. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Teigrollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Verzieren: Schokolade im Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und "Knopflöcher" aufspritzen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 1 g, Kh: 2 g, kJ: 98, kcal: 23

etwa 140 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Oder Plätzchen etwas in geschmolzene Schokolade tauchen und mit Kokosraspeln bestreuen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 3 Wochen aufbewahren.
- Für gefüllte Butter-Knöpfe 100 g weiche Butter mit 100 g Puderzucker in einer Rührschüssel mit Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. 1 EL Rum, 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma unterrühren. Je 2 Kekse mit der Creme bestreichen und mit der Unterseite zusammensetzen.