

## Buttergebäck

etwa 150 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**Für das Backblech:**  
etwas Fett

**Teig:**  
250 g Puderzucker  
125 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
300 g weiche Butter  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale  
etwa 200 ml Milch  
500 g Weizenmehl

**1. Vorbereiten:** Das Backblech fetten. Den Backofen vorheizen.  
**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Teig:** Puderzucker und Gustin sieben. Butter mit Puderzucker, Gustin, Salz und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Zunächst 150 ml Milch, dann das Mehl unterrühren. Sollte der Teig zu fest sein, übrige Milch unterrühren. Motivscheibe nach Wahl einlegen, Teig portionsweise in die Gebäckpresse geben und verschließen. Teig als Plätzchen auf das Backblech setzen und in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Min.**

Plätzchen sofort nach dem Backen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 2 g, Kh: 5 g, kJ: 155, kcal: 37