



# Butter-Knöpfe

Knusprige Plätzchen mit Kuvertüre.

etwa 140 Stück  gelingt leicht  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Mürbeteig:**  
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

## Wie backe ich leckere Butterknöpfe?:

### 1 Mürbeteig zubereiten:

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.

Tipps aus der Versuchsküche

- 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 dem 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.

