

Buttergebäck

Knusprige Plätzchen mit feiner Zitronennote

etwa 150 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
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.