





# 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.