

## Gebäck – „Buntes Buttergebäck“

### Zutaten sind:

➔	Für den <b>Teig</b>
➔	150 gr. Butter ( weich)
➔	1 unbehandelte Zitrone (Schale gerieben)
➔	1 Ei
➔	300 gr. Mehl
➔	100 gr. Zucker
➔	Fett und Mehl für das Blech
➔	Für die <b>Verzierung</b>
➔	100 gr. Schokoladen-Fettglasur
➔	200 gr. Puderzucker
➔	2 Eiweiß
➔	

### Und so wird es gemacht:

Die Butter mit Zucker, der geriebenen Zitronenschale und dem Ei verrühren, das Mehl darunter kneten. Den Teig in Folie gewickelt 1-2 Stunden kühlen (Kühlschrank?).

2 Backbleche einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und die unterschiedlichsten Formen ausstechen.

Zum Verzieren Schokoglasur schmelzen und Puderzucker mit Eiweiß verrühren. Zuckerguss teilen und einfärben (wie man möchte). Die abgekühlten Plätzchen damit, mit Schokoglasur und dem Zuckerwerk, kindgemäß verzieren.

**Weitere Bemerkungen:** Es kann auch Bunte Lebensmittelfarben, Zuckerstreusel oder anderes Zuckerwerk genommen werden

## Fortsetzung – und so wird es gemacht:

### *Aufwand und / oder Herstellzeiten*

Vorbereiten

etwa ½ Stunde

El.-Herd *backen*

auf oberer Schiene bei 200° 8 – 10 Minuten im Ofen  
backen

Beim Gasofen die Stufe 3 benutzen, 8 – 10 Minuten backen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“