

Butterplätzchen und Terrassen



Es gibt dutzende Rezepte für Butterplätzchen. Tatsächlich gibt es aber nur dieses, welches wirklich buttrig, knusprig und zart schmeckt!!!



Das selbe Rezept kann auch für Terrassen und Plätzchen mit Marmelade verwendet werden.

Zutaten:	Zubereitung:
125 g Butter	in kleinen Würfeln auf ein Backbrett schneiden
125 g gute Margarine	ebenfalls in kleinen Stücken auf das Backbrett geben
180 g Zucker	
2 Eidotter (die Eiklar können zu Makronen verarbeitet werden)	
375 g Mehl	über die Butter sieben
1 Schuß Rum	
fein abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone	zu einem Mürbteig verkneten, bis er schön glatt und geschmeidig ist. Flach auf einen Teller geben und 2 Stunden im Kühlschrank kühlen. Anschließend möglichst dünn 4-5 mm auswellen und Plätzchen ausstechen. Zum übrig gebliebenen Teig immer wieder etwas frischen Teig geben. Weil der Teig etwas klebt, wird vor dem Auswellen auf das Backbrett etwas Mehl gestäubt. Ebenso auf den auszurollenden Teig.

Temperatur:	170 Grad Umluft vorgeheizt
Backzeit:	5-8 Minuten backen, bis die Plätzchen einen goldbraunen Rand bekommen.

Lassen sie die Plätzchen erst auf dem Backblech etwas abkühlen, bevor sie sie flach nebeneinander völlig auskühlen lassen.

Wir mögen die Butterplätzchen am liebsten ohne jedwede Glasur oder Verzierung, weil sie so das beste Aroma haben.

Für **Terrassen** werden Plätzchen in 3-erlei Größen ausgestochen, mit wenig Marmelade aufeinander gesetzt und mit Puderzucker bestäubt. Verwenden sie nicht zu viel Marmelade, weil die Plätzchen sonst sehr durchweichen.

Sie können auch einige Plätzchen mit und ohne Loch ausstechen und dann mit Marmelade zusammensetzen. Geben sie nach dem Zusammensetzen in das Loch noch einen Minikleks extra Marmelade. Am besten funktioniert dies mit einem kleinen Espresso-Löffelchen.

Tipp: Sie können auch etwas **Nutella** auf die Unterseite eines Plätzchens streichen und dieses mit einem zweiten Plätzchen zusammensetzen.