

Bunte Butterplätzchen

750 g	Mehl
500 g	Butter
250 g	Puderzucker
3	Eigelb
1 Päckchen	Backpulver
1 Prise	Salz

Für den Guss:

150 g	Puderzucker
1-2 Esslöffel	Zitronensaft (Alternative: Wasser)
	Dekor nach Belieben



Die Zutaten zu einem Knetteig verrühren. Fünf Kugeln formen, eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Ausrollen und Formen ausstechen. Bleche nacheinander je circa 10 Min. backen.

Reicht für etwa fünf Bleche.

Plätzchen auskühlen lassen, Zitronensaft vorsichtig in Puderzucker einrühren (der Guss darf nicht zu flüssig werden!) und Plätzchen damit bestreichen. Zügig mit Dekor (Streusel, Perlen, Glitzerpulver) bestreuen, über Nacht fest werden lassen.