Eierplätzchen

Eierplätzchen



- 125 g Butter oder Margarine
- 4 hart gekochte Eigelb
- 65 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Weizenmehl

Außerdem

- 1 Eiweiß zum Bestreichen
- Hagelzucker

Teig zubereiten

1. Die Butter schaumig rühren.
2. Das Eigelb durch einen Haarsieb passieren und in die Butter geben.
3. Zucker und Salz hinzufügen und zum Schluss das Mehl darüber geben.
4. Alles zu einem festen Teig verkneten.
5. Den Teig im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Formen und vorbereiten

1. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen halben Zentimeter dick ausrollen.
2. Kleine, beliebig geformte Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Mit verquirltem Eiweiß bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Backen

1. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten backen.