Butterplätzchen



Zutaten:
200 g Butter oder Margarine
125 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillinzucker
3 Eigelb
275 g Mehl

Außerdem:
1 Eigelb zum Bestreichen
1 Esslöffel Kondensmilch
Schokostreusel, bunten Zucker und Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
Das weiche Fett schaumig rühren. Puderzucker, Vanillinzucker und Eigelb unterrühren. Mehl rasch unterkneten und den Teig etwa 1 Stunde kalt stellen.
Danach ausrollen und mit verschiedenen Förmchen Plätzchen ausstechen. Das Eigelb mit der Kondensmilch verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Mit Schokostreusel, bunten Zucker und Hagelzucker nach Belieben bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 10-15 Minuten backen.