

Christbaum Plätzchen

mit Almbutter



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen

- 125 g weiche Schönegger Almbutter
- 40 g Zucker
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 225 g Mehl
- 3 TL Zitronensaft
- Zuckerstreusel / -perlen
- Grüne Lebensmittelfarbe

1. Mehl, weiche Almbutter, Zucker, 25 g Puderzucker und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 30 min kaltstellen.
2. Den Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Dreiecke in beliebiger Größe zuschneiden und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze für 8-10 Minuten backen. Plätzchen herausnehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.
4. Für den Zuckerguss 75 g Puderzucker mit dem Zitronensaft mischen und glatrühren. Nach Belieben grüne Lebensmittelfarbe unterrühren.
5. Mit einem Backpinsel den Guss auf die ausgekühlten Plätzchen streichen, mit den Zuckerstreusel verzieren und trocknen lassen.