

# Feine Butterplätzchen



250 g Mehl  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
2 Eigelbe  
125 g Butter  
3 Eßl. Puderzucker (zum Besieben)  
50 g Schokoladenglasur (zum Bestreichen)

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig bereiten, den Teig in Pergamentpapier einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Das Backblech dünn mit Butter bestreichen.

Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit beliebigen Ausstechförmchen 40 Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste im vorgeheizten Backofen in 7 - 10 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen sofort mit einem breiten Messer vom Blech heben, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und nach Belieben mit dem Puderzucker besieben oder mit der Schokoladenglasur bestreichen.