**Butterplätzchen**

**Zutaten**

300g Butter

200g Puderzucker

2 Eigelb

Saft und Schale einer Zitrone (unbehandelt)

520g Mehl

**Zubereitung**

* Alle Zutaten abwiegen
* Mehl und Puderzucker auf das Backbrett sieben
* Butter mit dem Messer in die Mischung einhacken.
* Saft und Schale der Zitrone dazugeben
* Von der Mitte aus, die Eier untermischen.
* Rasch zu einem glatten Teig kneten.
* Im Kühlschrank abgedeckt, ruhen lassen
* mindestens 1 Stunde oder über Nacht
* Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche

gleichmäßig dünn ausrollen und mit beliebigem Ausstecher ausstechen.

* Bei 180°C Ober- und Unterhitze hellbraun backen.