



Butterplätzchen

Zutaten für den Teig/ *ingrédients pour la pâte*

125g	Butter/ <i>beurre</i>		
100g	Zucker/ <i>sucre</i>		
2	Eigelbe/ <i>jaunes d'oeuf</i>		
1 TL	Zitronenschale/ <i>zeste de citron</i>		
200g	Mehl/ <i>farine</i>		
50g	gemahlene Mandeln/ <i>amandes en poudre</i>		

Mische zunächst die Butter mit dem Zucker. Trenne das Eigelb vom Eiweiß. Das Eiweiß kannst Du für ein anderes Rezept verwenden. Füge das Eigelb und die Zitronenschale hinzu. Wenn die Masse glatt verrührt ist, mische das Mehl und die gemahlene Mandeln unter. Lasse den Teig zwei Stunden ruhen. Rolle den Teig aus und steche mit Ausstechformen Plätzchen aus. Lege die Plätzchen auf ein Backblech. Backe die Plätzchen 10-12 Minuten bei 175°. Lasse die Plätzchen abkühlen.

Mélangez d'abord le beurre avec le sucre. Séparez les jaunes des blancs. Vous pouvez utiliser le blanc d'oeuf pour une autre recette. Ajouter les jaunes d'œufs et le zeste de citron. Lorsque le mélange est lisse, incorporer la farine et les amandes moulues. Laisser reposer la pâte pendant deux heures. Abaisser la pâte et utiliser des emporte-pièces pour découper les biscuits. Placez les biscuits sur une plaque à pâtisserie. Cuire les cookies à 175 ° pendant 10-12 minutes. Laissez refroidir les biscuits.

Zutaten für die Deko - suche Dir die Variante aus, die Dir gefällt. Du kannst auch alle drei Varianten ausprobieren :)

Ingrédients pour la décoration - choisissez la variante que vous aimez. Vous pouvez également essayer les trois variantes :)

Variante 1 (vor dem Backen!)/(avant de mettre au four!)



2	Eigelb/ <i>jaune d'oeuf</i>		
	Hagelzucker / <i>gros sucre</i>		
<p>Trenne das Eigelb vom Eiweiß. Das Eiweiß kannst Du für ein anderes Rezept verwenden. Bestreiche die ungebrauchten Plätzchen mit dem Eigelb. Bestreue sie mit Hagelzuckerstückchen. Backe die Plätzchen 10-12 Minuten bei 175°. Lasse die Plätzchen abkühlen.</p> <p><i>Séparez les jaunes des blancs. Vous pouvez utiliser le blanc d'oeuf pour une autre recette. Badigeonner les biscuits non cuits avec le jaune d'œuf. Saupoudrez-les de sucre en poudre. Cuire les cookies à 175 ° pendant 10-12 minutes. Laissez refroidir les biscuits.</i></p>			
Variante 2 (nach dem Backen)			
	Pudersucker/ <i>sucre en poudre (autant jusqu'à un mélange épais)</i> (so viel Pudersucker bis die Masse dickflüssig ist)		
3 EL	Zitronensaft / <i>jus de citron</i>		
	Lebensmittelfarbe oder rote Beete, Kurkuma/ <i>colorant naturel ou betterave rouge/curcuma</i>		
	bunte Streusel/ <i>décoration pour les biscuits</i>		
<p>Mische alle Zutaten. Die Masse sollte dickflüssig sein. Nun kannst Du die abgekühlten Plätzchen dekorieren. Viel Spaß :o)</p> <p><i>Mélangez tous les ingrédients. La masse doit être épaisse. Vous pouvez maintenant décorer les biscuits refroidis. Amusez-vous bien :o)</i></p>			
Variante 3 (nach dem Backen)			
50g	Schokokuvertüre		
<p>Schmelze die Schokolade in einem Wasserbad. Bestreiche die Plätzchen mit der geschmolzenen Schokolade.</p> <p><i>Faites fondre le chocolat dans un bain-marie. Enduisez les biscuits avec le chocolat fondu.</i></p>			
Variante 4 (nach dem Backen)			
4 El	Konfitüre		



2 EL	Puderzucker / <i>sucre en poudre</i>		
<p>Bestreiche einen Teil der abgekühlten Plätzchen mit Konfitüre und lege ein Plätzchen der gleichen Größe auf die Konfitüre. Bestreue die Plätzchen zum Schluß mit Puderzucker. <i>Étalez de la confiture sur certains des biscuits refroidis et placez un biscuit de la même taille sur la confiture. Enfin, saupoudrez les biscuits de sucre en poudre.</i></p>			

FB: Guerilla[K]fee