

# WEINACHTSBÄCKEREI

mit  
**Willi Lotzen**

## Kölner Buttergebäck

### Zutaten:

- 325 g Butter
- 225 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 500 g Weizenmehl
- 5 g Salz
- 2 Pk. Vanillezucker

zusätzlich ein Eigelb und ggf. 2 TL Sahne  
zum einpinseln der Kekse vor dem Abbacken



1. Butter, Puderzucker, Eigelb, Salz u. Vanillezucker zu einer glatten Masse verrühren.
2. Das Mehl unterarbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Teig kühl stellen (1 - 2 Stunden)
4. Auf 2 - 3 mm ausrollen und Plätzchen ausstechen:
5. Auf das Backblech setzen und mit Eigelb oder einer Eigelb-Schlagsahnemischung bestreichen
6. Backzeit: ca. 12 Min. (kommt auf die Farbe an, die man haben möchte);  
Umluft: ca. 160 °C;  
Ober-/Unterhitze: ca. 170/175 °C
7. Wer möchte, kann die Plätzchen vor dem Abbacken noch mit einer Nuss o.ä. verzieren.

