

Butterplätzchen mit Zitronenguss

Zutaten für den Teig:

250 g Butter

50 g Butterschmalz

100 g Zucker

1 Ei

400 g Mehl

Zutaten für den Guss:

150 g Puderzucker

3 El Zitronensaft frisch gepresst

1 Tüte gehackte Pistazien



Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Butter und Butterschmalz in Flöckchen darauf geben. Zucker darüber streuen. Das Ei in die Mitte geben und alles rasch zu einem Teig verkneten. Dann den Teig ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einem bemehlten Backbrett nicht zu dünn ausrollen. Plätzchen mit einer Plätzchenform ausstechen (ca. 4 mm dick), dann auf ein mit Backpapier belegte Backblech legen. Den Ofen auf 160°C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Die Plätzchen ca. 15 – 17 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen, bis sie goldgelb sind. Dann herausnehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den Guss anrühren. Dazu den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Den Guss auf die Plätzchen streichen und mit den Pistazien garnieren.