

Wiener Buttergebäck

Für den Mürbeteig:

450 g Weizenmehl 405

250g Butter

150 g Puderzucker

Mark einer halben
Vanillestange

200 g gemahlene
Mandeln

1 Ei

Zum Fertigstellen:

250 g Puderzucker

Eierlikör

Zuckerdekor

Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage dünn (2-3 mm) ausrollen. Sterne ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten hell backen. Anschließend auf dem Blech abkühlen lassen.

Puderzucker mit Eierlikör zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Diesen in einen Einwegspritzenbeutel oder in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke davon abschneiden und die Plätzchen damit verzieren. Mit Zuckerdekor garnieren.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 8 Minuten

