Fusins

- **Küche:**Schweizerisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });

Die köstlichen Schweizer Butterplätzchen

Zutaten

- Für 75 - 8o Stück:
- 350 g Mehl, gesiebt
- 250 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter mit dem Salz schaumig rühren, den Zucker und das Ei dazu geben. Das gesiebt Mehl unterheben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt2

In Klarsichtfolie eingeschlagen, zunächst 1/2 Stunde kalt legen.

Schritt3

Danach zu einer Rolle mit 3 cm Durchmesser formen oder 1 cm dick ausrollen.

Schritt4

Runde Plätzchen mit ca. 3 cm Durchmesser schneiden oder ausstechen.

Schritt5

Auf das flache Backblech mit Backpapier ausgeschlagen geben und für 12 - 15 min. im auf 180 ° C vorgeheizten Backofen backen. (Zweitunterste Schiene) Danach in Zucker wälzen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** gebäck, Kekse

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fusins/