



## Rezeptidee

### Zuckerfreie\* Butterplätzchen

Wir backen sehr gern und gerade in der Weihnachtszeit lieben wir Plätzchen. Hier haben wir ein leckeres Butterplätzchen-Rezept für dich.

\*Da bei uns aber der weiße Haushaltszucker oder Kristallzucker schon lange tabu ist, backen wir unsere Plätzchen mit Xylit oder Erythrit, auch als Zuckerersatzstoffe bekannt.

#### Folgende Zutaten benötigst du:

- 1000 g Dinkelmehl (Type 630)
- 400 – 500 g Xylit oder Erythrit\*\*
- 500 g Butter oder Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- Saft einer Zitrone bzw. etwas geriebene Zitronenschale
- etwas Zimt



\*\* Du kannst an dieser Stelle auch normalen Zucker verwenden.

#### Zubereitung:

- 1) Gib die Butter oder Margarine in eine Schüssel und lasse sie schmelzen.
- 2) Wiege alle restlichen Zutaten ab und gib sie in eine (große) Schüssel.
- 3) Gib die geschmolzene Butter dazu und verknete alle Zutaten zu einem glatten Teig.
- 4) Forme eine Kugel daraus, wickle sie in Folie und lege sie für circa ½ Stunde in den Kühlschrank.
- 5) Nimm den Teig nach der Kühlzeit aus dem Kühlschrank und knete diesen noch einmal durch.
- 6) Bestäube den Tisch oder eine Unterlage mit etwas Mehl und rolle etwas Teig darauf aus, bis dieser circa 3 – 5 mm dick ist.
- 7) Nun kannst du diesen mit Förmchen deiner Wahl ausstechen und die Figuren auf ein Backblech geben. Lasse dabei etwas Abstand zwischen den Plätzchen.
- 8) Wenn das Blech voll ist, schiebe es in den vorgeheizte Backofen (Umluft bei mehreren Blechen, circa 170 ° Grad) und lasse die Plätzchen goldbraun backen (circa 10-15 Minuten)
- 9) Nimm die fertigen Plätzchen aus dem Ofen, lasse sie auskühlen und gib sie in eine Dose.
- 10) Optional: Du kannst die Plätzchen auch noch mit Eiklar bestreichen, dann glänzen sie schön und mit Mandelsplitter oder anderen Leckereien dekorieren.

Weitere Plätzchen-Varianten und -ideen findest du auf unserem Blog in der Rezeptdatenbank  
<https://fun4.family/kochen-backen-rezepte/>