

## Butterspekulationen

### Zutaten:

500 g Mehl  
300 g Butter  
300 g Zucker  
1 Ei  
1 Eigelb  
abgeriebene Zitronenschale  
1 Messerpitze Backpulver  
1 Teelöffel Spekulatiusgewürz (oder Zimt)



### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen.  
In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.  
Dann Teig dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen.  
Bei 190 °C abbacken (bis Plätzchen hellbraun sind).  
Nach dem Erkalten können die Plätzchen beliebig verziert werden.

## SCHÄFFER-PLÄTZCHEN

### Zutaten:

280 g Mehl  
70 g Zucker  
250 g Butter  
1 Eigelb  
200 g Mandelstifte  
Puderzucker (zum Bestäuben)

### Zubereitung:

Mehl, Zucker, Butter und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten, zuletzt die Mandelstifte zufügen.  
Von dem Teig kleine Häufchen abstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.  
Plätzchen bei Heißluft 150 - 170°C ca. 15 Minuten hellgelb backen.  
Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.