

## Butterbredele (aus dem Elsass)

von Florence Z.

250 g	Mehl
130 g	Zucker
5	Eigelb
130 g	Butter
1 EL	Milch
	Zitronenschale / Vanillepulver

### Zubereitung

In die Mitte des gesiebten Mehls eine Vertiefung eindrücken und Zucker und 4 Eigelb hineingeben.

Stücke geschnittener Butter hinzufügen und die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Den Teig zu einer 3-4 mm dicken Paste auswallen.

Verschiedene Plätzchen ausstechen.

Die Plätzchen auf einem aus Backpapier bedeckten Backblech legen und sie mit einem in lauwarmer Milche gelösten Eigelb bepinseln.

Im Ofen bei mittlerer Hitze (160°C, Thermostat 5-6) 6 bis 8 Min backen. Sie müssen eine schöne goldbraune Farbe haben.