**Buttergebäck, nicht vegan – vegane Variante siehe unten**

**Ihr braucht einen Ofen sowie ein Nudelholz oder eine Flasche zum Ausrollen.**

* 100g Zucker = 6 Esslöffel, gehäuft
* 1 Päckchen Vanillezucker
* 1 Teelöffel Backpulver
* 1 Ei
* 300g Mehl = 2 Kaffeebecher, fast randvoll (ohne Festdrücken)
* 150g Butter (= 3/5 eines Butterpäckchens, könnt Ihr entsprechend abschneiden, manche Butterpäckchen haben dafür sogar Markierungen)
* Backpapier

**Zum Verzieren der Plätzchen:**

Für Zuckerguss:

* Puderzucker
* Zitronen- oder Orangensaft (wenige Teelöffel genügen, auch Wasser geht)
* Wer mag, kann Lebensmittelfarbe dazugeben (gibt es in kleinen Tuben bei den Backzutaten), das sieht sehr schön aus.

Für Schokoguss:

* 1-2 Tafeln dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen
* Zusätzlich Mandelstifte oder gehobelte Mandeln möglich

**Vegane Variante für den Teig:**

* 300g Mehl
* 200g vegane Margarine
* 80g Zucker=5 Esslöffel
* 1 Päckchen Vanillezucker
* 2 Esslöffel Wasser oder Pflanzenmilch

**Teig zubereiten:**

Alle Zutaten verkneten. Wer ein Rührgerät hat, nimmt die Knethaken (spiralförmig gedreht), danach die Hände.

Es geht auch ganz mit den Händen. Dafür das Mehl mit dem Backpulver vermischen, als „Berg“ auf die Arbeitsfläche schütten, eine Mulde in die Mitte drücken, Zucker, Vanillezucker und Ei bzw. Wasser/Pflanzenmilch in die Mulde geben. Die Butter oder Margarine in flache Stücke schneiden und um die Mulde herum verteilen. Dann von außen her das Ganze zusammenkneten.

Dann in Klarsichtfolie oder Geschirrtuch wickeln und für 30 min in den Kühlschrank legen.

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-5 mm dick ausrollen. Wer kein Nudelholz hat, kann eine Glasflasche mit gerader Form verwenden, z.B. Weinflasche. Etiketten vorher ablösen (in Wasser einweichen) und Flasche außen ganz sauber spülen. Die Flasche kann voll oder leer sein, sie darf nur nicht tropfen ;-)

Wer Plätzchenausstecher hat, kann ausstechen. Ansonsten: mit einem kleinen Wasserglas runde Plätzchen ausstechen oder mit einem Messer rautenförmige Plätzchen schneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 15 Minuten backen, nicht braun werden lassen.

**Nach dem Backen verzieren:**

**Zuckerguss:** Puderzucker in einer kleinen Schüssel oder Tasse mit sehr wenig Flüssigkeit (Teelöffel) verrühren, wer hat, kann ein Sieb und einen Schneebesen verwenden, sonst einfach sehr gut rühren, damit keine Klümpchen bleiben. Mit sehr wenig Flüssigkeit beginnen und bei Bedarf vorsichtig mehr zugeben – wenn es erst mal zu flüssig ist, braucht Ihr Unmengen Puderzucker zum Ausgleich… Wenn Ihr Lebensmittelfarbei habt, verteilt den Guss in mehrere Schüsselchen oder Tassen und gebt jeweils eine Farbe zu. Sie lassen sich auch mischen. Den Guss könnt ihr mit einem Backpinsel, aber auch einfach mit einem Teelöffel auftragen.

**Schokoguss:** Schokolade im Wasserbad schmelzen. Lässt sich wie der Zuckerguss mit Backpinsel oder Teelöffel auftragen. Es sieht sehr schön aus, wenn man die Plätzchen nicht komplett einstreicht, sondern „Fäden“ (Linien) über die Plätzchen zieht.

Wer mag: Mandelsplitter oder Mandelblättchen auf die noch flüssige Schokolade geben und so festkleben.