

BUTTERPLÄTZCHEN MIT MARMELADE SUGAR COOKIES WITH JAM

40 Cookies

<p>Zutaten Teig 375g Mehl 250g Butter 125g Puderzucker 2 Eigelb ½ Pk Backpulver (7,5g) Prise Salz Marmelade nach Wahl +Streudeko</p>	<p>Ingredients Dough 3 cups flour 1 cup butter 1 cup powdered sugar 2 egg yolks 1 tsp baking powder Pinch of salt jam of your choice +sprinkles</p>
<p>Zutaten Glasur 150g Puderzucker 2 EL Wasser / Zitronensaft / Orangensaft — je nach Wunsch</p>	<p>Ingredients Glaze 1 ¼ cup powdered sugar 2 tbsp water/lemon juice/orange juice — what ever you like</p>

<p>Zubereitung Teig</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. alle Zutaten in eine Schüssel geben und kneten, bis eine homogene Masse entstanden ist 2. 30 min kaltstellen 3. Teig auf eine bemehlte Fläche geben und auf den Teig auch etwas Mehl sprenkeln 4. dünn ausrollen und Formen nach belieben ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen 5. 180 Grad Ober/Unterhitze für circa 10 min backen
--

6. etwas auskühlen lassen und die Zuckerglasur mischen, bis alle Klumpen weg sind, mit einer Dosierflasche oder einem Teelöffel / Pinsel auf die Plätzchen streichen und direkt Streudeko darauf geben
7. eine weitere Option ist Marmelade für 1 min in die Mikrowelle geben und anschließend mit einem Teelöffel auf den Untergrund-Keks geben und mit einem weiteren toppen – diese mit Puderzucker bestäuben

Instructions

- 1. combine all ingredients well**
- 2. chill for 30 min**
- 3. place dough on a floured surface and sprinkle some flour on top of dough as well**
- 4. roll out dough and cut out what ever shape you like**
- 5. bake at 370°F for about 10 min**
- 6. let cookies cool off and combine ingredients for glaze until there are no more clumps, decorate cookies as you please**
- 7. another option is to microwave jam for one minute, spread jam on lower cookie and top with another one and dust with powdered sugar**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere [@lillys_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

Also watch my Youtube Videos.

Show me your result on social media:
tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)

