

Butterschmalzknöpfchen

Arbeitszeit: 15 Minuten

Backzeit: ca. 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Plätzchen ca.

Fett	3,1 g
Kohlenhydrate	6,4 g
Eiweiß	0,6 g
Brennwert	56 kcal / 236 kJ

Zutaten für ca. 48 Plätzchen:

150 g weiches Butaris Butterschmalz
90 g Zucker
3 Päckchen Vanillezucker
3 Eiweiß (Größe M)
150 g Mehl
90 g Speisestärke
Kakaopulver



Zubereitung:

Schritt 1/3

Für die Butterschmalzknöpfchen Butaris Butterschmalz mit Zucker und Vanillezucker mit dem Handmixer vermengen. Eiweiß untermengen und leicht cremig verrühren. Mit den Händen Mehl und Speisestärke einkneten.

Schritt 2/3

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem Löffel die kleinen Kugeln flach drücken. Sollten die Kanten einreißen, diese wieder glatt drücken. Mit einem Holzstäbchen vier Löcher für die Knopfoptik einstechen.

Schritt 3/3

Die Butterschmalzknöpfchen bei 180 °C Umluft für ca. 10 Minuten backen. Die Plätzchen sollten nicht zu braun werden. Nach dem Erkalten mit etwas Kakaopulver bestreuen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.