

# Omas "Butter-Weihnachtsbrötchen"

Zutaten:

- 750g Mehl
- 375g Butter
- 375g Zucker (oder nach Bedarf weniger)
- 4 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker



1. Zuerst heizen Sie den Backofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vor.
2. Dann geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel. Anschließend müssen Sie alles gut vermengen.
3. Nehmen Sie einen Teil des Teiges und rollen sie ihn mit dem zuvor mit Mehl bestäubtem Nudelholz auf einer ebenfalls mit Mehl bestäubten Fläche auf eine Dicke von ca. 0,5 cm aus.
4. Nun können sie mit Ihren liebsten Ausstechformen ihre Plätzchen ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Bestreichen sie die Plätzchen mit etwas Milch.  
(Wiederholen Sie den 3. und 4. Schritt, bis Sie den Teig aufgebraucht haben.)
5. Jetzt müssen die Plätzchen nur noch für ca. 10 Minuten bei 175 °C Ober-Unterhitze im Backofen gebacken werden.
6. Wenn Sie möchten, können Sie ihre Plätzchen noch ein wenig verzieren oder beispielsweise mit Haselnussmakronen verfeinern.

Viel Spaß beim Naschen!