

Rahmplätzchen

Zutaten:

250 g Mehl (Typ 1050)

1 TL Backpulver

175 g weiche Butter oder Margarine

150 g saure Sahne

1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

mit Milch verquirltes Eigelb

Zum Bestreuen:

Hagelzucker

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und 1 Std. in Folie gewickelt in den Kühlschrank. Danach den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen, runde Plätzchen oder Ringe ausstechen, mit Eigelb bestreichen und dick mit Hagelzucker bestreuen.

Backen: 10 – 12 Min. bei 190 – 210 Grad

Gutes Gelingen!