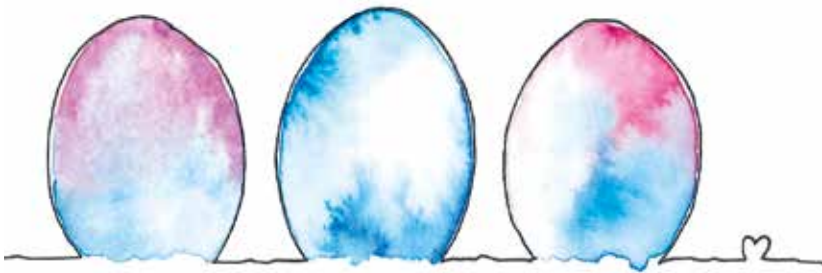


# Rezepte für Osterplätzchen



## Käseplätzchen

### Teig:

200 g Butter | 1 Ei | 300 g Mehl  
je 1 Prise Salz, Muskat, Cayennepfeffer  
200 g geriebenen Parmesan- oder anderen Käse

### Belag:

1 Eigelb | 1 EL Kondensmilch | Sesam oder Kümmel

Die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und eine Stunde kühl stellen. Den Teig ausrollen, Formen ausstechen und auf ein Backblech legen.

Das Eigelb mit der Kondensmilch mischen, die Plätzchen damit bestreichen und mit Sesam oder Kümmel bestreuen.

Bei 180 ° C ca. 10 Minuten backen.

## Butterplätzchen

### Teig:

250 g Butter | 250 g Butterschmalz  
500 g Mehl | 380 g Zucker |  
4 Eigelb | 6 EL Arak oder  
Rum-Aroma | Zitronen-Aroma

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage ausrollen und mit der Ausstechform wunderschöne Formen ausstechen.

Bei 180 ° C ca. 12 Minuten backen.

