



# Marieomas Buttergebäck

**Sylvia** UNSERE OMA MARIE WAR KEINE GROßE BÄCKERIN. ZU IHREM REPERTOIRE ZÄHLTEN NUR WENIGE REZEPTE, DIE SIE DANN ABER, WENN SIE SCHON AM BACKEN WAR, IN GROßEN MENGEN PRODUZIERT HAT. SO WAR ES AUCH MIT DIESEM BUTTERGEBÄCK, DAS VOR WEIHNACHTEN IN RIESIGEN SCHÜSSELN AUFBEWAHRT WURDE. UND OBWOHL ES SO ETWAS EINFACHES IST, WAR ES DOCH UNVERGLEICHLICH GUT UND RUFT IMMER WIEDER KINDHEITSERINNERUNGEN HERVOR. WENN WIR WEIHNACHTSGUTSEL BACKEN, GEHÖRT MARIEOMAS BUTTERGEBÄCK FEST DAZU. DAS ORIGINALREZEPTE WURDE AN DIE HEUTIGEN GEGEBENHEITEN ANGEPAßT.

1. Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Wenn man vor hat mehrere Bleche gleichzeitig zu backen, sollte man, wenn möglich, den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
2. Die Butter schaumig rühren und Zucker und Vanillezucker zugeben. Nach und nach die

Eieriterrühren. Mehl dazugeben und zu einem Knetteig verarbeiten. Auf einer bemehlten Fläche ½ cm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Eigelb mit Milch verrühren und Plätzchen damit bestreichen. In ca. 10 Minuten goldgelb backen.

#### Teig:

**250 g Butter**  
**250 g Zucker**  
**1 Vanillezucker**  
**2 – 3 Eier**  
**500 g Mehl**

#### Zum Bestreichen:

**1 Eigelb**  
**2 Esslöffel Milch**