

Mürbeteig - Plätzchen
200 g Mehl
75 g Zucker
1 Ei
150 g Margarine
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 unbehandelte Zitrone oder
abgeriebene Zitronenschale

Alles gut zu einem Mürbeteig verarbeiten
und 1/2 Stunde bis 1 Stunde im Kühlschrank
ruhen lassen. Den Teig 2-3 cm stark ausrollen,
Formen ausstechen, die Plätzchen mit Eigelb
bestreichen und ggf. Auge mit Mandel oder
Hagelzucker eindrücken. Backofen auf 180 Grad
vorheizen und 15-20 Min. goldgelb backen!
Frohe Ostern!

1626

