

### 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

