





Oster – Plätzchen

200 g Mehl

75 g Zucker

1 Ei

150 g Margarine

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

1 gestr. TL Backpulver

etwas abgeriebene Zitronenschale

Alles gut zu einem Mürbeteig verarbeiten und 30 – 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig 2-3 mm stark ausrollen, Formen ausstechen und die Plätzchen mit Eigelb bestreichen. Für 15-20 Min. goldgelb backen!

Wir wünschen eine frohe Osterzeit und guten Appetit.