

Mürbeteig - Plätzchen

200 g Mehl
75 g Zucker
1 Ei
150 g Margarine
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 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

