





Mürbeteig – Plätzchen:

Zutaten: 200 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Ei, 150 g
Margarine, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker,
1 TL Backpulver, 1 unbehandelte Zitrone oder
abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung: Alles gut zu einem Mürbeteig
verarbeiten und 30 – 60 Minuten im Kühlschrank
ruhen lassen. Den Teig 2-3 mm 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!

**Wir wünschen eine frohe Osterzeit
und guten Appetit**