

Mürbeteigplätzchen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



In einer weiteren Schüssel Mehl mit Backpulver mischen und unter die Eier-Masse rühren. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt mind. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

- 3 -

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz geschmeidig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und mit beliebigen Ausstechern Plätzchen ausstanzen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 10-15 Minuten bei 200 °C goldgelb backen. Auskühlen lassen und nach Belieben mit Zuckerguss und Streuseln verzieren.

Zutaten für 2 Bleche

500 g Mehl
200 g Zucker
250 g Butter
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Backpulver
Mehl für die Arbeitsfläche
Zuckerguss
Zuckerperlen

Schon Rolf Zuckowski fragte sich: "Wo ist das Rezept geblieben von den Plätzchen, die wir lieben?" Na, hier ist es! Gemeinsam herrlich duftende Kekse zu backen, ist einfach eine der schönsten Beschäftigungen in der Küche. Sie dann zu verputzen, macht sogar noch ein bisschen mehr Spaß. Also: Schmeiß den Ofen an und ran!

- 1 -

In einer großen Rührschüssel Vanillezucker, Zucker, und Butter mit den Eiern schaumig schlagen

- 2 -