



MÜRBE- TEIG- PLÄTZCHEN

A star is born: Mürbeteig lässt sich vielfältig formen und spielt in Santas Backstube eine Hauptrolle!

BAKE!

DAS BRAUCHT MAN:

1 Bio-Zitrone
200 g weiche Butter
325 g Puderzucker
1 Ei
2 Eigelb
350 g Mehl
2 TL Zitronensaft

Ausstechformen (z. B. Schneeflocke
groß und klein, Eule)
bunte oder silbrige Zuckerperlen

Für ca. 57 Stück (11 Eulen, 21 große und
25 kleine Schneeflocken)

1 Std. Zubereitung

1 Std. Kühlen

12 Min. Backen pro Blech

| 1 | Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen
und die Schale fein abreiben. Butter, 125 g
Puderzucker, Zitronenschale, Ei und
Eigelbe mit den Quirlen des Handrührgeräts
glatt rühren. Mit dem Mehl auf die
Arbeitsfläche häufen und alles rasch zu
einem Mürbeteig kneten. Den Teig in
Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std.
kühl stellen.

| 2 | Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit den Ausstechformen winterliche Motive ausstechen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Die Plätzchen herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

| 3 | Für die Glasur den restlichen Puderzucker mit dem Zitronensaft und 2 – 3 EL lauwarmem Wasser und zu einem dickflüssigen Zuckerguss verrühren. Die Plätzchen gleichmäßig mit der Glasur bestreichen und mit Zuckerperlen verzieren.



SÜSSE SENDUNG
