



**Angela Vollmer**  
Stellvertretende  
Innendienstleiterin

## Omas Mürbeteigplätzchen

von Angela Vollmer verfeinert

### Zutatenliste

#### Für den Mürbeteig

- 1 kg Mehl
- 500 g Butter
- 300 g Zucker
- 4 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier

#### Für das Dekor

- 400 g Nuss Nugat
- 400 g Lübecker Marzipan Rohmasse
- Alternativ Farbiger Zuckerguss und bunte Streusel

### Zubereitung

Das Mehl in einer großen Schüssel sieben, die Butter in Flöckchen darauf legen, den Zucker & Vanillezucker darüber streuen. Eine Vertiefung eindrücken, die Eier hineingießen. Das Ei mit dem Mehl verrühren. Alle Zutaten mit einem Messer durcheinander hacken, zuletzt mit der Hand rasch und kräftig kneten, dann für einen halben Tag gekühlt ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und ausstechen, dann auf einem leicht gefetteten Backblech bei 180 Grad Umluft backen, bis die Kekse goldgelb sind.

Nuss Nugat erhitzen und die Plätzchen damit bestreichen. Die Marzipan Rohmasse ausrollen, mit den Förmchen ausstechen und auf das Nugat legen. Alternativ können die Plätzchen auch mit farbigem Zuckerguss garniert und mit Streuseln dekoriert werden.

**Guten Appetit!**