



Anika TheiB
Muster Service

Frische Mürbeteigplätzchen

von Anika TheiB gebacken

Zutatenliste

Für den Mürbeteig

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 2 Eier
- 1 Pack. Vanillezucker
- 1 Zitrone (Abrieb davon)

Für den Zuckerguss

- Puderzucker
- Zitronensaft
- Streudeko nach Belieben

Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Ich nehme die Hände, das funktioniert besser. Den Teig 30 Minuten kühl stellen. Dann den Teig ausrollen und nach Belieben Plätzchen ausstechen.

Anschließend bei 150 Grad Umluft ca. 15 – 20 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen.

Einen Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft herstellen und mit diesem die Plätzchen garnieren. Wer mag, kann den noch feuchten Zuckerguss mit Streudeko verzieren.

Lassen Sie es sich schmecken!