Osterplätzchen

Zutaten für den Mürbteig:

250g Mehl

125g Zucker

1 Vanillezucker

125g kalte Butter

1 Eigelb

1 Ganzes Ei

Zutaten zum Verzieren:

200g Puderzucker

Saft von einer Zitrone

Bunte Streusel

Zubereitung: Stelle aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig her, dazu Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eigelb, ganzes Ei miteinander verkneten. Dann den Teig für 1 Std. in den Kühlschrank.

Nach dieser Zeit den Teig nochmal durchkneten und auf wenig Mehl ca. 0,5 mm dick ausrollen.

Nun können Plätzchen ausgestochen werden. Man kann Frühlingsaustecher nehmen oder verschiedene Kreise (s. Foto)

Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 10 Min bei 180 Grad backen.

Nach dem die Plätzchen ausgekühlt sind, können sie nach Belieben verziert werden.

Dazu einen Zuckerguss Herstellen aus Puderzucker und Saft von einer Zitrone, evtl. mit Lebensmittelfarbe färben. Zum Schluss noch bunte Streusel drauf.

Guten Appetit