

# Mürbeteigplätzchen

Du brauchst:

- ☼ 250 g Mehl
- ☼ 1 gestr. TL Backpulver
- ☼ 1 Ei
- ☼ 100 g Zucker
- ☼ 1 Pck. Vanillezucker
- ☼ 125 g Butter oder Margarine



Und so geht's:

- ☼ Verarbeite die Zutaten zu einem Knetteig.
- ☼ Rollen den Teig dünn auf einer bemehlten Fläche aus und steche Hasen- und Frühlingsplätzchen aus.
- ☼ Backe die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 155 - 180 °C für ca. 8 – 12 Minuten.
- ☼ Garniere die Plätzchen nach dem Backen nach Belieben mit Zuckerguss und Streuseln oder Hagelzucker oder überziehe sie mit Schokoladenglasur (oder streiche die Plätzchen vor dem Backen mit Eigelb ein und gebe die bunten Streusel darauf).

Viel Spaß und lasst es euch schmecken!

