

Mürbeteig Plätzchen

100 g Zucker

200 g Butter oder Margarine

300 g Mehl

1 Ei

Schneide die kalte Butter oder Margarine in Stücke und gib sie zusammen mit dem Zucker und dem Ei in eine Schüssel.

Schlage die Butter-Zucker-Mischung schaumig und gib anschließend die Vanille und den Abrieb der Zitronenschale hinzu.

Füge jetzt das Mehl hinzu und knete den Teig mit den Knethaken eines Rührgerätes oder mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig.

Forme den Teig zu einer Kugel und lasse ihn zugedeckt für ungefähr eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Bestreue anschließend eine saubere Arbeitsfläche mit etwas Mehl und rolle den Teig darauf mit dem

Nudelholz einen halben Zentimeter dick aus.

Stich nun den Teig mit deinen Formen aus.

Forme die Teigreste zu einer Kugel, rolle diese erneut aus und stich weitere Plätzchen aus.

Lege die Plätzchen auf ein Backblech und lasse sie für zehn Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Hole die Plätzchen aus dem Ofen und lasse sie abkühlen. Jetzt kannst du sie nach Belieben verzieren.

Version #1

Erstellt: 2026-02-18 15:31:21 UTC von thomas

Zuletzt aktualisiert: 2026-02-18 15:36:34 UTC von thomas