

Frohe Weihnachten!

Mürbeteig - Plätzchen

Zutaten: 300g Mehl, 200g Butter,
100g Puderzucker und 1 Ei

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und
in die Mitte eine Mulde drücken. In die Mulde
den Puderzucker und das Ei geben.
Die kalte Butter in kleinen Stücken auf dem
Mehl verteilen, dann alles rasch zu einem
glatten Teig verkneten. Anschließend den
Teig in Folie gewickelt für ca. 30 Minuten
in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.
Den Teig dünn ausrollen und beliebige
Formen ausstechen. Die Plätzchen auf mit
Backpapier ausgelegten Backblechen jeweils
ca. 10 Minuten goldbraun backen. Nach dem
Abkühlen beliebig verzieren mit Nüssen
oder Schokolade.

Viel Spaß!

StoryZoo

StoryZoo auch auf Youtube!