

Mürbeteigplätzchen

- ★ 100 g Butter
- ★ 100 g Zucker
- ★ 150 g Mehl
- ★ 75 g Stärkemehl
- ★ 1 TL Backpulver
- ★ 1 Ei
- ★ 1 Päckchen Vanillezucker
- ★ Abrieb einer Zitrone

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf einem mehlbestäubten Untergrund ca. 0,5 cm dick ausrollen und ausstechen.

Die ausgestochenen Plätzchen für ca. 8 - 10 Minuten bei 180°C im Ofen gold-gelb backen.

Viel Spaß beim Backen und eine frohe Weihnachtszeit wünschen die „Veensmännel“.

