

Frühe Ostern
Happy Easter
Joyeux Pâques

Frühe Ostern
Happy Easter
Joyeux Pâques

Frühe Ostern
Happy Easter
Joyeux Pâques

Frühe Ostern
Happy Easter
Joyeux Pâques

Rezept

Zutaten für die Plätzchen

200 g Mehl,
75 g Zucker,
1 Ei,
150 g Margarine,
1 Prise Salz,
1 Pck. Vanillezucker
1 gestr. Teel. Backpulver
1 unbehandelte Zitrone
abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung :

Alles gut zu einem Mürbeteig verarbeiten und 1/2 Stunde bis 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig 2-3 mm stark ausrollen, Häschen ausstechen, die Plätzchen mit Eigelb bestreichen und ggf. Auge mit Mandel oder Hagelzucker eindrücken. Backofen auf 180 Grad vorheizen und 15-20 Min. goldgelb backen!

10576