



FOTO: MARIA PANZER / EINFACH BACKEN

FÜR DEN MÜRBETEIG

125 g kalte Butter
200 g Mehl
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
etwas Mehl für die Teigverarbeitung

FÜR ZUCKERGUSS & DEKO

2 EL Zitronensaft
6 EL Puderzucker
verschiedener Zuckerdekor

1. Schritt

125 g Butter
200 g Mehl
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei

Für den Teig Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und das Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Schritt

Etwas Mehl für die Teigverarbeitung

Ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf der Arbeitsfläche etwa 5mm dick ausrollen und mit beliebigen Keksausstecherformen ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen. Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 7-10 Minuten backen (pro Blech). Vollständig auskühlen lassen.

3. Schritt

2 EL Zitronensaft

6 EL Puderzucker

verschiedener Zuckerdekor

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren und mit einem Teelöffel auf den Plätzchen verteilen. Abschließend mit buntem Zuckerdekor verzieren. Guss fest werden lassen.



Falls du auf den Zuckerguss verzichten möchtest

Alternativ kannst du die Plätzchen auch vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und direkt mit Zuckerdekor bestreuen. So bekommen die Plätzchen die klassisch goldene Farbe.



FOTO: MARIA PANZER / EINFACH BACKEN