



# Mürbteig für Plätzchen

## Für die Weihnachtszeit



400g Mehl

150g Zucker

300g Butter

3-4 Eigelb

Abgeriebene Schale einer Zitrone

Außerdem:  
Ein mit Backpapier ausgelegtes Blech

Zutaten für die Verzierung  
(nach Wahl)

Ausstechförmchen

Backofen vorheizen: Ober/Unterhitze 180°

Mehl, Zucker, Butter und Zitronenschale mit dem **Edelstahlmesser** kneten.

Die Eigelbe langsam von oben ins laufende Gerät geben, dabei Knetvorgang beobachten.

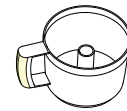
Hat der Teig genug Eigelb aufgesaugt, löst er sich vom Behälterrand, es bildet sich eine Kugel.

In diesem Moment kein Eigelb mehr hinzufügen.

Den Teig in Frischhaltefolie 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen noch mal durchkneten und ausrollen, etwa 3cm dick.

Nun nach Herzenslust Plätzchen ausstechen, auf Backblech auslegen und im vorgeheizten Backofen hellbraun backen (Sichtkontrolle).



Zubereitung: 10 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

OSKAR-TIPP

Weihnachten vorbei?  
Dann Osterplätzchen ausstechen.



# Mein Einkauf

*Was habe ich noch zuhause?*

---

---

---

---

---

---

*Was fehlt mir noch?*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*Wo kauf ich ein?*

---

---