

Oster-Plätzchen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 375 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eigelb
- 2 EL Saft einer Zitrone
- 120 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe



Zubereitung:

Gib das Mehl in eine Schüssel und streue den Zucker darüber. Schneide die weiche Butter in kleine Stücke und gebe sie dazu. Trenne das Eigelb aus dem Ei und gebe auch sie in die Schüssel. Dann alles feste kneten!

Jetzt brauchst du Geduld! - Der Teig muss mindestens eine Stunde kühl gestellt werden.

Rolle dann den Teig aus und suche dir schöne Ausstecher mit Ostermotiven aus, z.B. Hasen, Blumen oder Karotten. Steche die Plätzchen aus dem Teig aus und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Den Ofen auf 175° C vorheizen. Sobald er warm ist das Blech mit den Plätzchen hineinstellen und circa 10 bis 12 Minuten backen bis sie goldgelb sind. Danach unbedingt abkühlen lassen.

Wenn du jetzt noch Lust hast kannst du die Plätzchen noch verzieren. Z.b. indem du Puderzucker und Zitrone mischt bis eine Creme entstanden ist, Lebensmittelfarbe dazugibst und dann auf die Plätzchen streichst. Danach kannst du sie noch mit Zuckerkügelchen oder anderer Deko bestreuen.