

1057-9



FROME OSTERN

Oster-Plätzchen

Zutaten:

200g Mehl

75g Zucker

1 Ei

150g Margarine

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

1 gestr. TL Backpulver

etwas abgeriebene

Zitronenschale

Zubereitung:

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

Wir wünschen eine frohe Osterzeit und guten Appetit.

FROME OSTERN