

Mürbeteigplätzchen

Zutaten:

300g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
100g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Ei
150g kalte Butter od. Margarine



Zutaten:

300g Weizenvollkornmehl
1 P. Backpulver
2 EL Honig
2 Eier
130g kalte Butter od. Margarine

Arbeitsschritte:

1. Mehl in einer großen flachen Schüssel abwiegen.
2. Backpulver zugeben, mit dem Mehl mischen, in die Mitte mit einem Esslöffel eine Vertiefung eindrücken.
3. Zucker bzw. Honig, Vanillinzucker und Ei / Eier hineingeben, mit einer Gabel die Zutaten zusammen mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verarbeiten.
4. Butter in Stücke schneiden und auf den Brei geben, mit Mehl vom Rand bedecken und mit den Händen von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.
5. Arbeitsplatte dünn mit Mehl bestäuben, Teig dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen. Backblech mit Backpapier auslegen, Plätzchen darauf setzen.
6. Plätzchen entweder vor dem Backen mit Eiernmilch (1 Eigelb + 2 EL Milch) bestreichen oder nach dem Backen mit Zuckerguss und Zuckerdekor verzieren.

Backen: 175°C Umluft im vorgeheizten Backofen Backdauer: 8-10 Minuten