

WIR MACHEN ES SCHÖN

Süße Osterinspiration fürs #zuhausebleiben

Zubereitung Oster-Plätzchen

1. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und den Zucker sowie Vanillezucker darüber streuen. Eine Mulde bilden und die Butter in Flocken am Rand verteilen. Anschließend das Ei in die Mulde geben und alle Zutaten mit einem Knetaken oder den Händen zu einer Masse verkneten.
2. Den Teig für ca. eine Stunde kühl stellen und ruhen lassen.
3. Den Teig mit den Händen nochmals gut durchkneten, zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig (etwa 1 cm dick) ausrollen.
4. Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Für den Belag: Die Eier trennen. Zu dem Eigelb ein wenig Milch geben und gut vermischen.
6. Die Eigelb-Milch-Mischung mit einem Pinsel auf den Plätzchen verteilen und nach Belieben mit bunten Streuseln oder Glasur verzieren.

Plätzchen bei 200°C Umluft für circa 10 Minuten backen.



GCP

Bei uns in guten Wänden.



Zutaten für den Teig:

500 g Mehl
250 g Butter oder Margarine
220 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
1 Ei

Zutaten für den Belag:

2 Eigelb
etwas Milch
bunte Streusel/Schokoglasur

