

Weihnachtsplätzchen (Mürbeteig)

Teig:

350 g **Mehl**

½ Päckchen **Backpulver**

280 g **Butter**

100 g **Zucker**

1 Päckchen **Vanillezucker**

3 **Eidotter**

2 Päckchen geriebene **Zitronenschale** (Schwartau „Zitroback“ oder Dr. Oetker „Finesse“)

Verzierung nach Belieben:

- **Puderzucker** mit **Zitronensaft** pastos anmischen (etwa 1 ½ Tassen), mit Backpinsel verteilen
Schoko- oder Zuckerstreusel darüber streuen, solange die Zuckermasse noch flüssig ist
- geschmolzene **Bitterschokolade**

Verarbeitung:

- aus den Zutaten einen glatten Teig herstellen, nicht lange kneten!
- ½ Tag im Kühlschrank ruhen lassen
- in Teilen nacheinander auf bemehlter Unterlage jeweils wenige Millimeter dick ausrollen, mit Formen Plätzchen ausstechen und auf Backbleche mit Backpapier auslegen
- im Umluftofen bei 150° C backen, pro Blech ca. 10 – 12 Minuten (Sichtkontrolle!)
- anschließend im noch heißen Zustand verzieren
- erkaltete Plätzchen in Blechdosen lagern