

In der Osterbäckerei



Nicht nur an Weihnachten schmecken Plätzchen hervorragend, sondern auch zur Osterzeit. Aus einem einfachen Mürbeteig werden Osterfiguren ausgestochen.



Mürbeteig:

175 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Ale Zutaten gut verrühren und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.



So wird's gemacht:

Der Teig wird nun dünn ausgewellt und ausgestochen. Bei 175°C werden die Plätzchen 8 min. gebacken.

Der letzte Schliff:

Die Plätzchen werden mit Marmelade gefüllt. Die Eier werden mit Glasur angemalt. Entweder mit Puderzucker oder ebenfalls mit Zuckerglasur und bunten Streuseln.