

Rezept aus der MayerS Weihnachtsbäckerei

Plätzchenteig für ca. 70 Plätzchen:

- 300 g Weizenmehl
- 200 g Butter (kalt)
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Messerspitze Backpulver
- Abrieb von einer halben Zitrone
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten mit der Hand oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbteig verkneten. 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Teig nach dem kühlen, nochmal kurz kneten und dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Nach Belieben verschiedene Formen/Figuren ausstechen.

Die Plätzchen vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem verquirlten Eigelb bestreichen und mit bunten Streuseln verzieren.

Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 8-10 Minuten backen.