

Ausstecherle

Arbeitsplan:

- * 2-3 Bleche mit Backpapier belegen
- * Backofen auf 180°C Umluft vorheizen
- * Teig zubereiten
- * Ausstecherle auf dem Blech verteilen und verzieren
- * ca 10 Minuten backen
- * Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen

Zutaten	Zubereitung	Hinweise/Küchengeräte
125 g Butter 100g Zucker 1Pr. Salz 1 Ei 250 g Mehl abgeriebene Zitronenschale	Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Mürbteig kneten. Das Mehl sieben!	

- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen
- Den Teig ca 4mm dick ausrollen
- Plätzchen ausstechen → setze die Formen platzsparend dicht aneinander
- Die Ausstecherle auf ein Backblech legen.
- 1 Eigelb +1 EL Milch mischen und die Ausstecherle damit bestreichen
- Ausstecherle mit Streusel etc. verzieren
- Ca 10 min bei 180 °C Umluft backen