

Fröhe Ostem
Happy Easter
Joyeux Pâques

Fröhe Ostem
Happy Easter
Joyeux Pâques

Fröhe Ostem
Happy Easter
Joyeux Pâques

Fröhe Ostem
Happy Easter
Joyeux Pâques

Rezept

Zutaten für die Plätzchen

200 g Mehl,
75 g Zucker,
1 Ei,
150 g Margarine,
1 Prise Salz,
1 Pck. Vanillezucker
1 gestr. Teel. Backpulver
1 unbehandelte Zitrone
abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung :

Alles gut zu einem Mürbeteig verarbeiten
und 1/2 Stunde bis 1 Stunde im Kühl-
schrank ruhen lassen. Den Teig 2-3 mm stark
ausrollen, Häschen ausstechen, die Plätz-
chen mit Eigelb bestreichen und ggf. Auge
mit Mandel oder Hagelzucker eindrücken.
Backofen auf 180 Grad vorheizen und
15-20 Min. goldgelb backen!

10576