



Consileons

PLÄTZCHEN REZEPT

Vorbereitung
15 Min

Backzeit
10 Min

Kühlzeit
30 Min

Zutaten für
ca. 45 Stück

250g Weizenmehl

90g Zucker

125g kalte Butter

1 mittelgroßes Ei

Zubereitung

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben, Butter in Stücken und Ei hinzufügen. Zu einem Mürbteig verkneten, bis der Teig homogen ist.

Zwei Kugeln formen, in Folie wickeln und mindestens **30 Minuten** kühlstellen.

Backofen auf **175 Grad** (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Teigkugel kurz an Zimmertemperatur anpassen lassen, flachdrücken und auf bemehlter Fläche oder zwischen Folie ausrollen.

Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech legen. Zweite Teigportion ebenso verarbeiten. Teigreste erneut verkneten und kühlen.

Plätzchen mit verquirltem Eigelb bestreichen, **10-12 Minuten** goldgelb backen. Abkühlen lassen und nach Belieben dekorieren.

