

Ausstecherle (Familienrezept)

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Puderzucker
1/2		Zitrone abgger. Schale unbehandelt
1	Stück	Ei
2	Stücke	Eigelb
150	Gramm	Kalte Butter
		Zum verzieren Hagelzucker

Anleitung:

Butter, Zucker und Ei sowie die Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl unterkneten. In Alufolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen. Den Teig auf etwas Mehl 3 - 4 mm dick ausrollen und mit beliebigen Plätzchenformen ausstechen. Eigelb verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen und mit Hagelzucker verzieren.

Bei 180° C ca. 10 Minuten goldgelb backen.