

Ausstecherle

Kategorien: Teig, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

600	Gramm	Mehl
200	Gramm	Zucker
120	Gramm	Butter
3	Stücke	Eier
3		Esl. Milch
1	Pack.	Vanillzucker
1	Pack.	Backpulver
1	Schuss	Salz
1	Stück	Abgeriebene Unbehandelte Zitro

ZITRONENGUSS

200	Gramm	Puderzucker
2		Esl Zitronensaft
2		Esl Wasser

Anleitung:

Der Ausstecherteig wird bearbeitet wie ein Mürbteig. Das Mehl mit der Butter verbröseln, den Zucker, den Vanillezucker, das Salz, die abgeriebene Zitronenschale und die Eier daruntermischen, gut durchkneten. Teig zu einer Rolle formen und ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, portionsweise 2-3 mm dick ausrollen und mit Ausstecherle Plätzle ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und in einem auf 180 Grad erhitzten Rohr in 10-20 Minuten goldgelb backen.

Zitronenguß: Zucker, Zitronensaft und Wasser verrühren und auf gebackene Plätzle streichen. Tips: Ausstecherle können mit Schokolade- oder Zitronenguß überzogen werden oder auch mit Marmelade gefüllt.