

# Mürbeteig - Einfaches Rezept für Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

## *TOP PLÄTZCHENMÜRBEIG*

---

300	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1		Ei (Größe M)
150	Gramm	Kalte Butter

### **Anleitung:**

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. Die kalte Butter in Stücke schneiden und zusammen mit dem Ei in die trockene Masse geben. Zu einem glatten Teig kneten. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Beim Ausrollen und Ausstechen der Plätzchen solltet ihr zügig vorgehen, sonst wird der Mürbeteig zu weich und zerreißt.

Tipp: Legt die Mürbeteig-Kugel auf eine bemehlte Fläche und breitet eine Schicht Frischhaltefolie darüber aus. Rollt den Teig so etwa fingerdick aus. Der Vorteil dieser Methode: Der Teig bleibt nicht am Nudelholz kleben.

Das Mürbeteig-Rezept ergibt ca. 25-30 Plätzchen (je nach Größe der Ausstechform). Die Backzeit beträgt ca. 10 Minuten bei 165°C Umluft. Achtet darauf, dass die Plätzchen nicht zu dunkel werden!

Nachdem ihr die Mürbeteig-Plätzchen aus dem Ofen geholt habt, solltet ihr sie auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Anschließend könnt ihr sie mit flüssiger Schokolade oder Lebensmittelfarbe verzieren.