

Mürbeplätzchen

In der Adventszeit stehen die „Ausstecherle“, wie die einfachen Mürbeplätzchen auch genannt werden, bei Kindern hoch im Kurs, denn hier können sie nach Herzenslust beim Backen mithelfen.

Das Mehl auf die Arbeitsfläche oder das Backbrett geben und eine Vertiefung in die Mitte rücken. Die Butter in Stücke schneiden und mit dem Puderzucker, dem Ei und dem Salz in die Vertiefung geben, wo alles gut vermischt wird.

2 Dann die Zutaten mit beiden Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. In eine Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3 Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit einem

Etwa 50 Stück

400 g Mehl, 200 g Butter

100 g Puderzucker

1 Ei, 1 Prise Salz

1 Eigelb, 2 TL Schlagsahne

Mehl zum Ausrollen

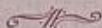
Fett für das Backblech

Belag nach Belieben

(z. B. Belegkirschen,

Mandeln oder

Nonpareille)



Wellholz dünn ausrollen. Dann mit Ausstechförmchen verschiedene Motive ausstechen.

4 Das Backblech einfetten und die Plätzchen darauf legen. Das Eigelb und die Schlagsahne verquirlen und das Gebäck damit bepinseln. Nach Belieben verzieren. 10–15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

🔥 Ober-/Unterhitze: 200 °C

🔥 Gas: Stufe 3–4



GUT ZU WISSEN

Wer Kindern eine vorweihnachtliche Freude bereiten will, verziert die Mürbeplätzchen mit Nonpareille. Hierunter versteht man bunte Zuckerstreusel.