



## SP Plätzchen

Anja Eggert

70 g Puderzucker  
250 g Mehl  
1 Teel. Backpulver  
150 g Butter  
1 Stange (die Körner)  
etwas Wasser/Sahne zum Binden  
1 Öko-Zitrone (Schale) + die Hälfte des Saftes

Glasur:

Puderzucker  
Saft einer halben Zitrone  
Wasser  
Blaue Farbe (Lebensmittelqualität)

Backzeit:

8 – 10 Minuten bei ca. 150 ° C

Teig:

Trockene Zutaten vermengen, Körner der Vanillestange ausschaben und dazu geben.

Warme/weiche Butter mit der Zitronenschale und dem Saft einer halben Zitrone mischen.

Zitronenbutter mit dem Zucker/Mehlgemisch zu einem Teig kneten.

Zum Binden etwas Wasser oder Sahne nach Gefühl hinzugeben.

Kalt stellen.

Teig ausrollen (ich lege immer Klarsichtfolie drunter und drüber, so backt der Teig nicht an).

Plätzchen mit einem Glas in passender Größe ausstechen (durch die Folie).

Folie entfernen, Plätzchen aufs Blech legen, Teig neu ausrollen.

Plätzchen backen, abkühlen lassen und verzieren - oder Sahne nach Gefühl hinzugeben.

.