

Birgit Giess

Hauswirtschaftsmeisterin u.
Gesundheitspädagogin (SKA)

Tel. 0190-821975 (1,86 Euro/Min.)
<http://www.gesunde-rezepte.de>

Bunte Plätzchen

250 g Mehl
1 Ei (Gew.-Kl. 3)
125 g Zucker
1 Vanillin-Zucker
125 g kalte Butter,
gewürfelt

Mehl

1 Eigelb, verquirlt mit
2 El Milch
Mohn, Sesam
abgezogenen Mandeln

125 g Puderzucker
3 El Zitronensaft

bunten Zuckerperlen/-streuseln, Schokolinsen

und

zuerst mit den Knethaken des
Handrührgerätes, dann mit den
Händen zu einer Teigkugel ver-
kneten.

In Klarsicht- od. Alufolie wickeln
u. 30 Min. kalt stellen.

Auf bestäubter Arbeitsfläche
d. Teig ausrollen und
verschiedene Formen aus-
stechen. Einige vor dem Backen
bestreichen mit:

oder mit:
bestreuen, od. verzieren mit:

Im vorgeheizten Backofen
backen: Umluft: 170-180 Grad,
8-10 Min.

Abkühlen lassen u.
m. Guß verzieren:

u. nach Phantasie bestreuen
mit:

