

## Rezept

# Mürbeteig-Plätzchen

Ein Rezept von Mürbeteig-Plätzchen, am 28.06.2026

## Zutaten

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>1</b> Bio-Zitrone            | <b>200 g</b> weiche Butter                              |
| <b>325 g</b> Puderzucker        | <b>1</b> Ei   |
| <b>2</b> Eigelb                 | <b>350 g</b> Mehl                                       |
| <b>2 TL</b> Zitronensaft        | Ausstechformen (z.B. Schneeflocke groß und klein, Eule) |
| bunte und silbrige Zuckerperlen |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 57 Stück (11 Eulen, 21 große und 25 kleine Schneeflocken) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Butter, 125 g Puderzucker, Zitronenschale, Ei und Eigelbe mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Mit dem Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und alles rasch zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit den Ausstechformen winterliche Motive ausstechen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Die Plätzchen herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Für die Glasur den restlichen Puderzucker mit dem Zitronensaft und 2 - 3 EL lauwarmem Wasser und zu einem dickflüssigen Zuckerguss verrühren. Die Plätzchen gleichmäßig mit der Glasur bestreichen und mit Zuckerperlen verzieren.