

Lunas Lieblingsplätzchen

Zutaten

250g Butter

250g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

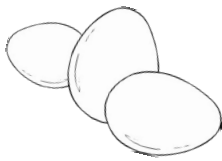
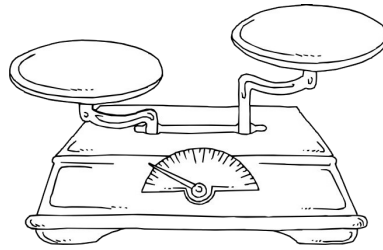
3 Eier

550g Weizenmehl

Puderzucker

Zitronensaft

Zuckerstreusel



Zubereitung

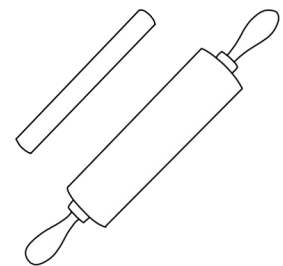


1. Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel schaumig schlagen, den Vanillezucker dazugeben und die Eier nach und nach darunter schlagen.

2. Das gesiebte Mehl dazugeben und das Ganze zu einem Teig verkneten.



3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Plätzchen ausstechen.



4. Die Plätzchen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen und im auf 160-180 °C vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten backen.



Du kannst die Plätzchen nach Belieben dekorieren!

6. Den Puderzucker mit ein wenig Zitronensaft zu einer Glasur verrühren und auf die Plätzchen streichen.