

Bunte Lieblingsplätzchen

500 g Mehl	250 g Butter
2 gestrichene TL Backpulver	1 Eigelb
2 Eier	1 EL Milch
200 g Zucker	bunte Zuckerstreusel nach Geschmack
1 Pack. Bourbon-Vanillezucker	bunte Lebensmittelfarbe nach Geschmack
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	
einige Tropfen Bittermandel-Aroma	

Das Mehl mit dem Backpulver auf eine Arbeitsfläche sieben, die Eier in die Mitte geben und den Zucker und den Vanillezucker auf dem Mehl verteilen. Die Zitronenschale und das Bittermandel-Aroma hinzufügen und die Butter in Stückchen am Mehtrand verteilen.

Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zu zwei Kugeln formen und in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen mit der Eiermilch bestreichen, eventuell zusätzlich mit Zuckerstreuseln bestreuen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste 8 bis 12 Minuten backen.

Die Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Wunsch mit bunter Lebensmittelfarbe oder bunten Zuckerstreuseln verzieren.

