

# Mürbteigplätzchen – ultra-variabel und mega-lecker

**nexus/ag**

## Zutaten

300 g	Mehl
200 g	kalte Butter in Würfeln
100 g	Zucker
1	Eigelb

Und sonst: Ausstechformen, ein Nudelholz (ich habe eins mit Silikonbeschichtung, da klebt fast nichts), Mehl für die Arbeitsfläche, 1 Winkelpalette (Bratenwender aus Metall geht auch), Backpapier

Variante 1: Vanille-Mandel

Die Hälfte des Mehls durch gemahlene Mandeln ersetzen plus 1 Packung Vanillezucker und eine gute Prise Zimt. Funktioniert auch super mit Haselnüssen.

Variante 2: Mohn-Zitrone

Zusätzlich die geriebene Schale einer Bio-Zitrone und ca. 3 EL Mohnsamen mit in den Teig kneten.

Das Lieblingsrezept von Louise Knorre-Witt

„Für mich sind Plätzchen aus Mürbteig das Nonplusultra in der Vorweihnachtszeit. Ich backe immer mit Kids – und mag es am liebsten richtig bunt und knallig! Als Marketingverantwortliche für eine ganze Reihe an NEXUS-Produkten geht es für mich nicht nur beim Backen um Form, Farbe und Ausdruck, sondern auch im beruflichen Umfeld. Mir macht es Spaß, neue Inhalte zu entwickeln, Veranstaltungen zu organisieren und Kampagnen zu planen.“



# Mürbteigplätzchen – ultra-variabel und mega-lecker

**nexus/ag**

## Zubereitung

Die Zutaten per Hand miteinander verkneten. Man kann ein bisschen mit der Küchenmaschine und einem Knethaken vorarbeiten, letztlich ist es aber Handarbeit. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Den Ofen auf 180° C vorheizen.

Einen Teil des Teiges abschneiden und dünn ausrollen (je dünner, desto feiner werden später die Kekse, ich versuche immer auf maximal 3 mm zu kommen, das klappt mal besser, mal schlechter). Die Plätzchen vorsichtig mit der Winkelplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 5 Minuten backen (Vorsicht: Das geht echt schnell). Zum Abkühlen auf einen Rost legen... und dann nächste Runde.

Man kann entweder zwei formgleiche Plätzchen mit Marmelade zusammenkleben und das Ergebnis mit Puderzucker bestreuen. Kuvertüre geht natürlich auch. Wir machen aber meistens einen klassischen Zuckerguss, färben diesen mit Lebensmittelfarbe bunt und feiern eine Streusel-Orgie.

Für den Zuckerguss braucht man: 1-2 Packungen Puderzucker, Zitronensaft von 1 Zitrone, ggf. noch etwas Wasser. Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Am besten die Flüssigkeit nach und nach einrühren, dann läuft man keine Gefahr, dass der Guss zu flüssig wird.

