



### Terrassenkekse ( Mürbeteig )

Geschichte	Martina hat diese leckere Rezept aus Bremen mitgebracht
Zutaten	200 g kalte Butter 100 g Zucker 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker Abgerieben Schale der Zitrone 1 Ei 300 g Mehl 175 g Johannisbeergelee 1 – 2 EL Puderzucker zum Bestäuben
Zubereitung	1 ) Butter, Zucker, Mehl, Vanillezucker, Zitrone und Ei zu einem Teig verarbeiten 2 ) in Klarsichtfolie packen und in den Kühlschrank stellen ( ca. 1 Stunde ) 3 ) Backofen auf 180 Grad vorheizen (Ober/Unterhitze) 4 ) Teig ca. 3 mm dick ausrollen und ausstechen 5 ) Auf mittlere Schiene ca. 10 – 12 Minuten backen 6 ) Die noch warmen Plätzchen mit Marmelade bestreichen und zu Terrassen stapeln 7 ) Bei Bedarf mit Puderzucker bestreuen
Foto	