



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	