



## Mamis Weihnachtsplätzchen – Wiener Mürbeteigplätzchen

Geschichte	Seit Kindheitstagen liebe ich diese Plätzchen, die wir zu Weihnachten stets gebacken haben. Sie gab es in allerlei Formen, bestrichen mit Eigelb, belegt mit Hagelzucker, Mandeln und Nüssen oder auch als Pfauenaugen mit Himbeer- und Aprikosenmarmelade
Zutaten	250 g Butter 150 g gesiebter Puderzucker 2 Eigelb 1 Päckchen Vanillinzucker 450 g Mehl
Zubereitung	1 ) Teig mischen & kneten 2 ) danach ca. ½ Stunde in den Kühlschrank 3 ) nach dem Ausstechen ggf. mit extra Eigelb & Öl bestreichen 4 ) 10 – 15 Minuten im Ofen bei 150 Grad Ober- und Unterhitze backen, mittlere Höhe

Foto

