

# Birgit Giess

Hauswirtschaftsmeisterin u.  
Gesundheitspädagogin (SKA)

Tel. 0190-821975 (1,86 Euro/Min.)  
<http://www.gesunde-rezepte.de>

## Bunte Plätzchen

250 g Mehl  
1 Ei (Gew.-Kl. 3)  
125 g Zucker  
1 Vanillin-Zucker  
125 g kalte Butter,  
gewürfelt

Mehl

1 Eigelb, verquirlt mit  
2 El Milch  
Mohn, Sesam  
abgezogenen Mandeln

125 g Puderzucker  
3 El Zitronensaft

bunten Zuckerperlen/-streuseln, Schokolinsen

und

zuerst mit den Knethaken des  
Handrührgerätes, dann mit den  
Händen zu einer Teigkugel ver-  
kneten.

In Klarsicht- od. Alufolie wickeln  
u. 30 Min. kalt stellen.

Auf bestäubter Arbeitsfläche  
d. Teig ausrollen und  
verschiedene Formen aus-  
stechen. Einige vor dem Backen  
bestreichen mit:

oder mit:  
bestreuen, od. verzieren mit:

Im vorgeheizten Backofen  
backen: Umluft: 170-180 Grad,  
8-10 Min.

Abkühlen lassen u.  
m. Guß verzieren:

u. nach Phantasie bestreuen  
mit:

