

Engelplätzchen aus der Sonnenblume



Zutaten

- 250 Gramm Weizenmehl
- 125 Gramm Butter unbedingt kalt und in kleinen Stückchen!
- 70 Gramm Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 mittelgroßes Eigelb

Zubereitung

- Die kalte Butter in Stücken oder Würfeln zusammen mit Mehl, Zucker, Eigelb und Salz in eine Schüssel geben.
- Mit der Küchenmaschine bzw. den Knethaken möglichst schnell zu einem homogenen Teig verkneten. Mit den Händen bei Bedarf kurz nacharbeiten, sodass keine Fettstückchen mehr zu sehen sind. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
- Den Mürbeteig je nach Rezept auf einmal oder portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Backzeit

Je nach Backofen werden die Plätzchen 10 – 15 Minuten bei ca. 175 Grad gold-gelb gebacken und danach gemütlich vermascht.