

# Oster-Plätzchen

zum Ausstechen

TITATONI GESAGT.  
GETAN.

## Zutaten

200 g weiche Butter  
150 g Puderzucker  
1 Ei  
½ geriebene Zitrone  
400 g Mehl  
1 gehäufte Teelöffel Backpulver  
eine Prise Salz

## Anleitung

Butter, Zucker, Vanille und das Ei zu einer cremigen Masse verrühren. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und Salz vermengen und mit der Butter-Zuckermasse verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zum Schluss den Teig ausrollen, mit Förmchen die Kekse ausstechen und bei 200°C im vorgeheizten Backofen circa 7 Minuten backen (sie sollten unbedingt hell bleiben!)