

Plätzchen Rezept ohne Ei

Zutaten:

165g Butter

1prise Salz

1Tl Zitronenabrieb

259g Mehl

1EL Milch

Zutaten zu Verzierung:

100g Zartbitter Kuvertüre

100g Puderzucker

Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und sie miteinander vermengen. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank. Danach ausrollen und mit Ausstechformen ausstechen.
- Für 180° Grad in den Backofen.
- Die fertigen Plätzchen auskühlen lassen und sie mit geschmolzener Zartbitter Kuvertüre und Puderzucker Verzieren.

