

Osterplätzchen



Zutaten:

75g Marzipanrohmasse
50g feinsten Zucker
Saft und Schale einer Bio-Zitrone
250g Mehl
150g Butter

Für den Guss:

250 g Puderzucker
3-4EL Zitronensaft
etwas Lebensmittelfarbe

Marzipan mit Zucker und Saft & Schale einer Zitrone zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Dann Mehl und Butter untermengen.

Den Teig in Folie gewickelt zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
Anschließend ausrollen und in österlichen Formen ausstechen.

TIPP: Ostereier lassen sich leicht aus Kreisen formen (Z.B. mit einem Glas ausgestochen).

10-15 min bei 180° Umluft backen.

Die Plätzchen können danach z.B. in zarten Pastellfarben mit Zitronenguss verziert werden.