



Plätzchen-Mürbeteig Grundrezept - 2 Bleche, 1 1/4 Stunden

1

Das Mehl, den Zucker, das Salz und die Eigelbe in einer großen Schüssel vermischen.

2

Die kalte Butter in Flocken darübergeben und zügig mit den Händen verkneten.

3

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

ZUTATEN

- 300g Weizenmehl Typ 405
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 200g kalte Butter



