

Liebe Apfel, Kirsch und Zwetschgerlkinder,

Ostereier-Plätzchen



Für 30 Plätzchen braucht ihr:

175 g. Butter zimmerwarm

100 g. Puderzucker

1 Päck. Vanillezucker

1 Tl. Bio -Zitronenschale fein abgerieben

1 EL Zitronensaft

220 g Mehl

150g. Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Butter, 80g Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft mit dem Knethaken des Handrührers kurz verrühren.

Über Nacht kaltstellen

Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Teigportionen nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen und eiförmige Plätzchen ausstechen. Auf das Blech legen und aus der Hälfte der Plätzchen jeweils ein Loch ausstechen .

8-10 Minuten backen und auskühlen lassen

Marmelade auf die Plätzchen geben und das gelochte Plätzchen daraufsetzen und leicht andrücken.

Am Schluss noch mit Puderzucker oder Zitronenguss verzieren.

Viel Spass und bleibt gesund

Euer Team des Pfarrer Paulöhrl Kindergarten